

*Les mets de cette carte sont réalisés et élaborés sur place à partir de produits bruts rigoureusement sélectionnés sur le MIN de Rungis.
Tous nos plats sont faits maison, avec les meilleurs produits en provenance directe de nos terroirs.*

Entrées

- ℞ Marbré de foie gras de canard, chutney de fruits et pain d'épices 18,00€
 - ℞ Saumon gravlax maison, crème fouettée et son gressin 15,00€
- ℞ Magret de canard foie gras, riz mangue façon maki, sauce cacahuètes soja miel 18,00€
 - ℞ Escargots sauvages de Bourgogne, beurre ail et persil (par 6) 16,00€
- ℞ Tartare de thon et saumon, avocat mangue Granny Smith, œuf de truite 17,00€

Poissons

La cuisson de nos poissons et de nos crustacés sont nacrés à cœur.

- ℞ Dos de cabillaud rôti, risotto snacké, beurre blanc 35,00€
- ℞ Quenelle de brochet, sauce Nantua écrevisses, timbale de riz et grenade 33,00€

Viandes

- ℞ Filet de bœuf, asperges snackées, sauce poivre ou béarnaise 35,00€
- ℞ Magret de canard des Landes, purée du moment, petits légumes, sauce miel 35,00€
- ℞ Tartare de bœuf préparé à notre façon, frites fraîches et salade 24,00€
- ℞ Côte de bœuf 1,200kg, frites fraîches, salade, sauce poivre ou béarnaise 72,00€

Nos Burgers à 24,00€

℞ *Burger* : Pain BIO, viande de bœuf Charolais, fromage de montagne fondu, sauce burger maison, frites fraîches et salade.

℞ *Burger* : Pain BIO, poulet croustillant, fromage de montagne fondu, sauce ciboulette coriandre, frites fraîches et salade.

℞ Assortiment de fromages affinés de saison, chutney de fruits et salade *13,00€*

Desserts à 13,00€

- ℞ Pavlova aux fruits de saison, et son sorbet
 - ℞ Baba au rhum ambré, crème Chantilly
- ℞ Moelleux au chocolat, crème anglaise, tuile de grué de cacao
 - ℞ Tartelette du moment et sa glace
 - ℞ Paris-Brest, glace noisette
 - ℞ Coupe glacée 3 boules :
 - ℞ Glace : Chocolat, Vanille, Café, Rhum raisin, Pistache
 - ℞ Sorbet : Citron, Fraise, Pomme verte, Passion, Framboise
 - ℞ Café ou thé gourmand (3 mignardises)
- ℞ Champagne gourmand (3 mignardises) 19,00€.

Stéphane Milan
Maître Restaurateur
Compagnon du Tour de France
Membre de l'Académie Culinaire de France

