

*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**

- ℞ Terrine de foie gras de canard, chutney de fruits et pain d'épices 22,00€
  - ℞ Saumon gravlax maison, crème fouettée et son gressin 15,00€
  - ℞ Pâté en croûte du moment, compotée d'oignons et pickles 15,00€
- ℞ Escargots sauvages de Bourgogne, beurre ail et persil (par 6) 16,00€
- ℞ Œuf monté en neige, jaune coulant, crémeux du moment 16,00€

### **Poissons**

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

- ℞ Noix de St Jacques, purée de pomme de terre à la vanille de Bourbon,  
poivre Timut 35,00€
- ℞ Quenelle de brochet, sauce Nantua écrevisses, timbale de riz et grenade  
33,00€

### **Viandes**

- ℞ Bavette Angus, frites fraîches et salade, sauce au poivre ou béarnaise  
35,00€
- ℞ Côte de cochon du Pays Basque, gratin de macaronis à la truffe 35,00€
- ℞ Tournedos de boudin noir, purée de pomme de terre et champignons  
33,00€
- ℞ Tartare de bœuf préparé à notre façon, frites fraîches et salade 24,00€
- ℞ Côte de bœuf 1,200kg, frites fraîches et 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 rouges, 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
  - ℞ Crème brûlée à la vanille Bourbon, sacristain
    - ℞ 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*

