

*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€
    - ℞ Tomates d'Antan, burrata crémeuse, basilic 17,00€
    - ℞ Pâté en croûte du moment, pickles et salade 15,00€
- ℞ 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, fruits poêlés, 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
    - ℞ 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*

