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

Entrées

- Tatin 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€
- 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.

- 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 vertes 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 et salade sauce poivre ou béarnaise 72,00€

Prix nets et service compris – Prix en euros - L'établissement ne prend pas les chèques, les titres restaurant et les American Express.

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 gruée de cacao
Tartelette du moment et sa glace
Pain perdu au fruit du moment et sa glace vanille
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