

*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, petits légumes, 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,
frites et salade.

℞ *Burger* : Pain BIO, poulet croustillant,
fromage de montagne fondu,
frites 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

℞ Crème brûlée à la vanille Bourbon

℞ 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

