

*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€
  - ℞ Œuf monté en neige, jaune coulant, crémeux de saison 16,00€
    - ℞ Pâté en croûte du moment, pickles et salade 15,00€
- ℞ Escargots sauvages de Bourgogne, beurre ail et persil (par 6) 16,00€

### Poissons

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

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

### Viandes

- ℞ Filet de bœuf, légumes de saison, sauce poivre ou béarnaise 35,00€
  - ℞ Tournedos de boudin noir, purée de pomme de terre 35,00€
- ℞ Côte de Veau au thym cuite au sautoir, petits légumes du moment 33,00€
  - ℞ 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
  - ℞ Tarte citron de Sicile meringuée, sorbet citron
    - ℞ 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*

