



Tout commença ...

- . Foie gras de canard mi-cuit du Périgord, nectarine pochée à la verveine et brioche maison 17€
- . Tartare de crabe au curry de Madras, concombre et coriandre, en «chaud froid» 16€
- . Gaspacho de petits pois au wasabi, julienne de radis noir 13€
- . Burrata crémeuse, tomates cerise «agro dolce», sablé parmesan 13€
- . L'entrée du jour (sauf le samedi) 13€

Et alors ...

- . Filet de taureau de nos régions poêlée, pommes grenaille de l'Essonne et champignons, sauce soja 28€
- . Pavé de thon mi-cuit au sésame, wok de légumes «à la thaï», crème de citron et gingembre 27€
- . Cassolette de légumes et lentilles vertes du Puy, sauce curry de Madras, basilic et tofufumé 24€
- . Filet de merlan en croûte d'amande, salade de pousses d'épinard, vinaigrette tranchée 23€
- . Mignon de porc rôti au thym, carottes fanes bio glacées et déclinaison d'oignons, jus corsé 23€
- . Le plat du jour (sauf le samedi) 23€

C'est ainsi qu'ils partirent, mais jamais sans ...

- . Bavaois aux fruits rouges, confiture de mûre à l'estragon, sablé noisette, glace bulgare 11€
- . Moelleux au chocolat noir bio équitable, glace vanille bourbon 10€
- . Café gourmand 8,50€
- . Ardoise de Comté affiné 18 mois, salade et confiture du moment 8,50€
- . Tatin de banane flambée au rhum, glace caramel au beurre salé 9€
- . Soupe de fruits de saison et gingembre confit, sorbet verveine 8€
- . Le dessert du jour (sauf le samedi) 8€