



Tout commença ...

. Foie gras du Périgord mi-cuit, compotée de rhubarbe, toast de pain brioché maison	17 €
. Tartare de thon Albacore façon thaï, cebette et coriandre	16 €
. Asperges vertes et oeuf poché bio, vinaigrette aux herbes	14 €
. Salade de pomme de terre Vitelotte, radis rose, hareng fumé et cerfeuil	12 €
. Velouté de petit pois, crème de chèvre frais cendré de chez Lethillieux	12 €
. L'entrée du jour (sauf le samedi)	12 €

Et alors ...

. Filet de boeuf de nos régions, pommes grenaille d'Essonne en persillade, sauce au poivre vert	30 €
. Steak d'espadon mi-cuit, purée de céleri à la noisette, pistou de cerfeuil	27 €
. Coeur d'entrecôte de veau rôti, polenta crémeuse au parmesan, pousses d'épinard en vinaigrette de Xérès, sauce au porto	25 €
. Risotto "interdit" aux artichauts, mascarpone(*) et herbes folles, chips de riz	23 €
. Filet de dorade poêlé, étuvée de fenouil à l'aneth, sauce anisée	22 €
. Suprême de poulet label rouge rôti, pomme Darphin et oignons confits	22 €
. Le plat du jour (sauf le samedi)	22 €

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

. Délice de fraises et mascarpone vanillée, espuma de yaourt au citron vert	11 €
. Moelleux au chocolat noir équitable, crème anglaise à la pistache	10 €
. Tarte au citron bio meringuée	9 €
. Le café gourmand	8.50 €
. Ardoise de Comté affiné 18 mois, salade et confiture du moment	8.50 €
. Soupe de fruits frais mixés à la pomme, kiwi, fraise, mangue et gingembre, tuile aux graines de cumin	8 €
. Crème vanillée à la pâte à tartiner Nocciolatta (***) bio et spéculos	8 €
. Le dessert du jour (sauf le samedi)	8 €

* possible sans mascarpone

*** pâte à tartiner cacao et noisette "durable"