



Tout commença ...

- . Foie gras du Périgord mi-cuit, compotée de pêches plates, toast de pain brioché maison 17 €
- . Tataki de thon aux sésames bio croustillants, sauce au wasabi 16 €
- . Les tapas "Perchées" : aiguillette de poulet panée, caviar d'aubergine fumé au hareng, gaspacho et tartare du moment 15 €
- . Tartare de veau au hareng fumé label rouge JC David, tomates confites et cerfeuil 14 €
- . Burrata crémeuse et sa trilogie de tomates, pistou de basilic 12 €
- . Gaspacho de betterave au gingembre 12 €
- . L'entrée du jour (sauf le samedi) 12 €

Et alors ...

- . Filet de boeuf de nos régions, pommes grenailles de l'Essonne en persillade, sauce au poivre vert 30 €
- . Lotte rôtie au tandoori, julienne de légumes au gingembre et citron confit, sauce basilic 27 €
- . Gigot d'agneau snacké, garniture provençale et crème d'ail 25 €
- . Assiette végétarienne de mini légumes en persillade, pois cassés bio ettofu fumé 23 €
- . Merlan en croûte d'amande, pousses d'épinards, vinaigrette tranchée 22 €
- . Suprême de poulet label rouge, écrasé de pomme de terre ratte du Touquet, au chorizo Bellota 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 Nocciolata (***) bio et spéculos 8 €
- . Le dessert du jour (sauf le samedi) 8 €

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