



LA CARTE

Tout commença ...

. Foie gras mi-cuit du Périgord au naturel, cerises et gelée au kirsh	17 €
. Tartare de dorade royale au fenouil et pomme verte, citron confit de Nice et crème de raifort	17 €
. Samosas de veau, abricots et coriandre, jeunes pousses, crème de yaourt à la menthe	15 €
. Gaspacho de tomates "plein champ" et fraises, sorbet tomate basilic	14 €
. Ardoise d'asperges blanches françaises, vinaigrette à la passion et grenades	12 €
. Tartare de boeuf charolais, tomates confites, pesto et tuile au parmesan	12 €
. L'entrée du jour (sauf le samedi)	12 €

Et alors ...

. Pavé de coeur de faux-filet de nos régions, pommes de terre grenaille de l'Essonne aux épices, jus court et mesclun	28 €
. Gambas sauvages d'Argentine, crème de petits pois aux amandes et carottes "couleur", sauce vierge	27 €
. Selle d'agneau et son mignon, polenta au piment d'Espelette et herbes fraîches, pêche rôtie et son jus	25 €
. Petits farcis aux céréales bio et tofu, marinade aux tomates séchées et câpres	23 €
. Chorizo grillé, printanière de légumes, caramel de piquillos	22 €
. Filet de cabillaud rôti, caviar d'aubergine et légumes méditerranéens, huile citronnée	22 €
. Le plat du jour (sauf le samedi)	22 €

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

. L'éclair du chef au chocolat blanc et abricot, sorbet abricot	11 €
. Mi-cuit au chocolat noir équitable, coulis chocolat au piment d'Espelette, glace bulgare	10 €
. Pavlova aux fruits rouges et crème de mascarpone, sorbet cassis	
. Nuage de fromage blanc, coulis de rhubarbe et tuile craquante	8.50 €
. Le café gourmand	8.50 €
. Ardoise de Comté affiné 16 mois, salade et confiture du moment	8 €
. Mousse au chocolat blanc, fraises et éclats de meringue	8 €
. Profiteroles exotiques, sorbet citron vert	8 €
. Le dessert du jour (sauf le samedi)	8 €