



## LA FORMULE HAUT-PERCHE Champagne : 55€

- . 1 coupe Mailly grand-cru
- . Entrée-Plat-Dessert

## LA FORMULE HAUT-PERCHE : 45€

- . Entrée-Plat-Dessert

Attention : Filet de boeuf +3€

### Tout commença ...

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

### Et alors ...

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

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

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

\* possible sans mascarpone

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