



LA FORMULE HAUT-PERCHE Champagne : 55€

- . 1 coupe Mailly grand-cru ou cocktail du moment
- . 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 pêches plates, toast de pain brioché maison
- . Tataki de thon aux sésames bio croustillants, sauce au wasabi
- . Les tapas "Perchées" : aiguillette de poulet panée, caviar d'aubergine fumé au hareng, gaspacho et tartare du moment
- . Tartare de veau au hareng fumé label rouge JC David, tomates confites et cerfeuil
- . Burrata crémeuse et sa trilogie de tomates, pistou de basilic
- . Gaspacho de betterave au gingembre
- . L'entrée du jour (sauf le samedi)

Et alors ...

- . Filet de boeuf de nos régions, pommes grenailles de l'Essonne en persillade, sauce au poivre vert
- . Lotte rôtie au tandoori, julienne de légumes au gingembre et citron confit, sauce basilic
- . Gigot d'agneau snacké, garniture provençale et crème d'aïl
- . Assiette végétarienne de mini légumes en persillade, pois cassés bio et tofu fumé
- . Merlan en croûte d'amande, pousses d'épinards, vinaigrette tranchée
- . Suprême de poulet label rouge, écrasé de pomme de terre ratte du Touquet, chorizo Bellota
- . 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
- . Millefeuilles aux fruits du moment
- . 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"