



## LA FORMULE HAUT-PERCHE Champagne : 55€

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

## LA FORMULE HAUT-PERCHE : 45€

- . Entrée-Plat-Dessert

Coeur de faux filet +1€

### Tout commença ...

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

### Et alors ...

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

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

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