



SUR UN ARBRE
PERCHÉ

LA FORMULE HAUT-PERCHE Champagne : 56€

- . 1 coupe Mailly grand-cru ou cocktail du moment
- . Entrée-Plat-Dessert

LA FORMULE HAUT-PERCHE : 46€

- . Entrée-Plat-Dessert - Filet de taureau +1€

Tout commença ...

- . Foie gras de canard mi-cuit du Périgord, nectarine pochée à la verveine et brioche maison
- . Tartare de crabe au curry de Madras, concombre et coriandre en «chaud froid»
- . Gaspacho de petits pois au wasabi, julienne de radis noir
- . Burrata crémeuse, tomates cerise «agro douce», sablé parmesan
- . L'entrée du jour (sauf le samedi)

Et alors ...

- . Filet de taureau de nos régions poêlé, pommes grenaille de l'Essonne et champignons, sauce soja
- . Pavé de thon mi-cuit au sésame, wok de légumes «à la thaï», crème citron et gingembre
- . Cassolette de légumes et lentilles vertes du Puy, sauce curry de Madras, basilic et tofu fumé
- . Filet de merlan en croûte d'amande, salade de pousses d'épinard, vinaigrette tranchée
- . Mignon de porc rôti au thym, carottes fanes bio glacées et déclinaison d'oignons, jus corsé
- . Le plat du jour (sauf le samedi)

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

- . Bavarois aux fruits rouges, confiture de mûre à l'estragon, sablé noisette, glace bulgare
- . Moelleux au chocolat noir bio équitable, glace vanille
- . Café gourmand
- . Ardoise de Comté affiné 18 mois, salade et confiture du moment
- . Tatin de banane flambée au rhum, glace caramel au beurre salé
- . Soupe de fruits de saison et gingembre confit, glace verveine



SUR UN ARBRE
PERCHÉ

. Le dessert du jour (sauf le samedi)