



« Des saisons généreuses et des marchés de qualité sont des principes qui régissent et animent notre carte. Générosité et énergie donnent vie à chaque plat, chaque jour »

Les Entrées

Salade de cresson de Méréville, crottin de chèvre au miel du Gâtinais	12 €
Velouté de potimarron, bulbe de cerfeuil tubéreux	12 €
Foie gras de canard mi-cuit, brioche de Nanterre toastée, marmelade de cédrat vert	19 €
Autour du saumon : mi-cuit, fumé, en tartare ; crème de raifort et blinis	16 €
Escargots de Bourgogne au beurre provençal	14 €
Marbré de caille et foie gras, chutney de coing	14 €

Les Poissons sauvages (origine Bretagne Sud)

Dos de cabillaud aux couteaux gratinés, riz noir aux agrumes	24 €
Pavé de bar à l'oseille, matignon de légumes d'hiver	26 €
Grosses gambas bio « Black Tiger » à la plancha, linguine à la poutargue	30 €

Les Viandes (origine Européenne)

Jarret de veau braisé à la bière du Gâtinais, galette de topinambour	24 €
Pigeon ramier (palombe) aux figues violettes et pommes de terre rattes du Touquet	29 €
Suprême de pintade farcie aux champignons de saison, risotto aux girolles	26 €
<i>Autour du bœuf :</i>	
- Filet	31 €
- Tartare du Charolais	24 €
- Burger du Charolais	24 €
<i>(Garnitures : Frites au couteau et salade)</i>	

Assiette de Brie de Meaux, Coulommiers et sa salade 8 €

Les Desserts

Crème brûlée au Grand Marnier	10 €
Sablé au coing, crème d'Isigny	12 €
Moelleux au chocolat, cœur praliné, glace vanille	12 €
Paris-Brest	13 €
Soupe d'agrumes et sa meringue à la mandarine, sorbet citron vert	12 €
Assortiment de 3 glaces (chocolat, fraise et vanille)	9 €

Chef Propriétaire : Antoine Heerah

Chef Exécutif : Roger Heerah

Prix nets en euros . Ouvert sans interruption tous les jours de 12 heures à 23 heures