

FORMULE DÉJEUNER.

Entrée du jour + plat du jour 29€

Entrée + plat + dessert* 35€

*Une inspiration différente chaque jour.

ENTRÉES.

Entrée du jour 11

Une inspiration différente chaque jour.

Starter of the day, a different inspiration every day.

Œuf mollet chorizo 14

Œuf bio mollet, mousse de chorizo et bacon croustillant.

Organic soft-boiled egg with chorizo mousse and crispy bacon.

Féta rôtie aux algues végétarien 12

Moût de raisin.

Roasted feta with seaweed and grape must.

Crudo de dorade royale 17

Avocat brûlé et riz soufflé.

Royal sea bream crudo, charred avocado and puffed rice.

Foie gras des frangins Guy & Bruno 24

Foie gras mi-cuit au cacao, twist maison à la gentiane.

Half-cooked foie gras from Guy & Bruno, touch of cocoa, homemade gentian twist.

Broccoletti en tempura végétarien 15

Crème légère sauce chili-bibie.

Broccoletti tempura, light cream and chili-bibie sauce.

PLATS.

Plat du jour 23

Du bon son en cuisine, une surprise à l'assiette.

Good music in the kitchen, a surprise on the plate.

Magret de canard de la ferme de Jean 29

Jus à l'orange, beurre carmin, céleri.

Duck breast from Jean's farm, orange jus, carmine butter, celery.

Dos de maigre et coulis de cresson 33

Maigre corse label rouge, escargots de Bourgogne en persillade, portobello.

Corsican meagre, watercress coulis, Burgundy snails in parsley-garlic butter, portobello mushroom.

Volaille fermière du Gâtinais 28

Née et élevée en Île-de-France, pommes de terre et morilles.

Farmer chicken from Gâtinais, potatoes and morel mushrooms.

Duo de champignons snackés végétarien 26

Champignons crinière de lion et shiitakés, sauce satay à la française.

Lion's mane and seared shiitake mushrooms, french-style satay sauce.

Filet de bœuf de Salers 39

Sauce au poivre sauvage, frites.

Salers beef tenderloin, wild pepper sauce, fries.

Côte de bœuf à partager 120

Race française, maturée 20 jours, 1 kg et plus, sauce béarnaise au beurre noisette.

French rib-eye on the bone, 1 kg, aged 20 days, served with brown butter béarnaise.

Supplément garniture : frites, salade ou légumes verts. 6

Side supplement : fries, salad or greens.

FROMAGES.

Duo de fromages

14

Salade et pâte de fruits maison.

Cheese duo, served with salad and homemade fruit paste.

DESSERTS.

Salade d'agrumes

14

Jus bissap, sorbet agrumes.

Citrus salad, bissap juice and sorbet.

Couleur café

16

Tous les arômes du café, what else.

Couleur café, every shade and aroma of coffee, what else.

Poire pochée à la fève tonka

13

Sauce chocolat.

Poached pear with tonka bean, chocolate sauce.

Vacherin châtaigne-cassis

15

Meringue et émulsion à la châtaigne, confit cassis.

Vacherin with meringue and chestnut emulsion, blackcurrant confit.

Pressé de pomme façon tatin

12

Pâte feuilletée, crème crue à la vanille.

Pressed apple tart, tatin style with raw vanilla cream.