

DÉJEUNER et DÎNER

Une inspiration différente chaque jour



Formule déjeuner

25 €

Entrée and Plat**

Bibie

PRIX NETS EN EUROS SERVICE COMPRIS.
LISTE DES ALLERGÈNES DISPONIBLE AU COMPTOIR.

Entrées.

Entrée du jour* 11

Une inspiration différente chaque jour

Saumon cuit à la flamme 🌿 17

Pommes de terre confites, pickles et gel de vin blanc

Mozzarella 0 km 🌿🤝 14

Mozzarella parisienne, tomates anciennes, prunes et vinaigrette fumée

Œuf mollet siphon de maïs 🌿🤝 14

Polenta croustillante, sauce vierge au piment doux et maïs

Vitello tonnato 🌿 17

Velours de thon et gel de câpres

Betteraves en croûte de sel 🌿🤝 14

Yaourt grec, pesto de menthe et de coriandre, cacahuètes

Plats.

Plat du jour* 25

Une inspiration différente chaque jour

Cœur de romaine façon Caesar 🍷 26

Suprême de volaille du Gâtinais, bacon et oeufs bio

Notre pithiviers végétarien 🍷 24

Jus corsé aux champignons

Thon rouge mi-cuit 🍷 37

Sauce façon bouillabaisse, rouille et pommes de terre confites

Poulpe de roche grillé 🍷 33

Pois chiches, olives et citron confit

Volaille jaune, jus corsé 🍷 32

Purée maison au beurre noisette

Tartare de bœuf 🍷 28

Frites maisons

Côte de bœuf à partager 🍷 129

Jus de viande à la moelle, sauce béarnaise, frites

Filet de bœuf 🍷 39

Sauce béarnaise ou sauce poivre vert et frites

Supplément garniture : frites, salade ou légumes verts 6



SANS GLUTEN



VÉGÉTARIEN

Fromages.

Assiette de fromages affinés 17

Sélection de la maison COW

Desserts.

Figues rôties et glacées 🌿 14

Sorbet fromage blanc et marjolaine fumée

Prune chocolat 14

Velours chocolat, prune au genièvre et gavotte chocolat

Mirabelles comme un clafoutis 🌿 14

Émulsion vanille, clafoutis et granola

Profiterole 🌿 14

Chou garni de glace vanille, nappé de chocolat noir Nicolas Berger

Tarte à la rhubarbe 13

Pâte sucrée, crème d'amande, rhubarbe pochée et en compotée

Café choux gourmands 12

Duo de choux de la cheffe pâtissière



GLUTEN-FREE



VEGETARIAN