

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 sans gluten 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 et sans gluten 12

Moût de raisin.

Roasted feta with seaweed and grape must.

Crudo de dorade royale sans gluten 17

Avocat brûlé et riz soufflé.

Royal sea bream crudo, charred avocado and puffed rice.

Foie gras mi-cuit des frangins Guy & Bruno sans gluten 24

Foie gras au cacao, twist maison à la gentiane.

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

Broccoletti en tempura végétarien et sans gluten 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 sans gluten 29

Jus à l'orange, beurre carmin, céleri.

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

Maigre label rouge sans gluten 33

Coulis de cresson et escargots de Bourgogne en persillade, portobello.

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

Volaille fermière du Gâtinais sans gluten 28

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

Farmer chicken from Gâtinais, potatoes and morel mushrooms.

Crinière de lion et shiitakés snackés végétarien 26

Sauce satay à la française.

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

Filet de bœuf de Salers sans gluten 39

Sauce au poivre sauvage, frites.

Salers beef tenderloin, wild pepper sauce, fries.

Côte de bœuf race française 1 kg à partager, sans gluten 120

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

French rib of beef, 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 sans gluten

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 sans gluten

13

Sauce chocolat.

Poached pear with tonka bean, chocolate sauce.

Vacherin châtaigne-cassis sans gluten

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.