

FORMULE DÉJEUNER.

Entrée du jour + plat du jour 29€

Entrée + plat + dessert* 35€

*Une inspiration différente chaque jour.

ENTRÉES.

Œuf mollet chorizo

14

Œuf bio mollet, mousse de chorizo et bacon croustillant.

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

Feta rôtie aux algues végétarien

12

Moût de raisin réduit.

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

15

Crème légère, sauce chili-bibie.

Broccoletti tempura, light cream and chili-bibie sauce.

PLATS.

Magret de canard de la ferme de Jean	29
Jus à l'orange, beurre carmin, céleri. <i>Duck breast from Jean's farm, orange jus, carmine butter, celery.</i>	
Saint-Jacques snackées au cresson et crème tranchée	31
Saint-Jacques nacrées accompagnées d'un risotto d'orzo au cresson et d'une crème de haddock. <i>Seared scallops served with a watercress orzo risotto and a smoked haddock cream.</i>	
Volaille fermière du Gâtinais	28
Née et élevée en Île-de-France, pommes de terre et morilles. <i>Farmer chicken from Gâtinais, potatoes and morel mushrooms.</i>	
Duo de champignons snackés végétarien	26
Champignons crinière de lion et shiitakés, sauce satay à la française. <i>Lion's mane and seared shiitake mushrooms, french-style satay sauce.</i>	
Filet de bœuf de Salers	39
Sauce au poivre sauvage, frites. <i>Salers beef tenderloin, wild pepper sauce, fries.</i>	
Côte de bœuf à partager	120
Race française, maturée 20 jours, 1 kg et plus, sauce béarnaise au beurre noisette. <i>French rib-eye on the bone, 1 kg, aged 20 days, served with brown butter béarnaise.</i>	

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.