

A partager à l'apéritif /Croque-Monsieur à la truffe /Saumon gravlax par nos
soins/ 18€

ENTREES

Le Foie Gras de Canard du père Cotte, Brioche dorée Maison, Chutney de Citron Verveine
19€

Le Pâté en Croute de Volaille de la ferme bio L'orée de Milly, Foie Gras, Canard, Légumes
Pickles
18€

L'œuf bio Parfait façon meurette, Cèpes, croutons à l'ail
17€

POISSONS

La truite de Méréville façon meunière, aubergines fumées, avocats et Piquillos
26€

Homard breton rôti, comme un aioli, Pommes au safran, Poireaux fumés
42€

Bar de ligne, cuisson juste, aux légumes bios de la ferme la Chaillotine cuits et crus
Jus de viande
39€

VIANDES

Filet de Bœuf de Coutancie Limousin Rossini au sautoir/ Mousseline de Ratte / Sauce
Périgieux
45€

Fameuse volaille GATINAISE de la ferme Bio Pierre Nicolas Légumes de saison, jus à
l'estragon ail confit
34€

Les coquillettes de nos enfances, jambon, comté, truffes
24€

Faux filet de Waggyu, viande d'exception, Frites maison, jus de viande
58€ les 100gr

DESSERTS

Plateau de Fromages affinés
16€

Soufflé au coquelicot de Nemours, Marmelade d'orange et son sorbet
12€

La Mousse chaude au Chocolat Noir 70%, Sorbet cacao
11€

Le Citron jaune en trompe l'œil
13€