

L'inédit

BY KEVIN KOWAL

Septembre !

Service du midi 12h - 14h / Service du soir 19h - 21h30

Pour débiter...

- Pâté en croûte, canard mariné, foie gras fumé, gelée Thai, pickles maison ————— 17 €
- Le merveilleux oeuf poché façon meurette, crémeux à l'ail, chips ————— 11 €
- Céviché de saumon d'Ecosse bio, mangue, coriandre, condiment citron ————— 15 €
- Terrine de foie gras mi-cuit de la maison Cotte, toast grillé, chutney de cerise ————— 19 €
- Tataki de thon rouge, jus de roquette, caviar d'aubergine ————— 18 €

À suivre...

- Maigre rôti au beurre noisette, mousseline de brocoli, sauce hollandaise ————— 28 €
- Dos de cabillaud vapeur, mousseline de céleri et tartare d'algues ————— 26 €
- Homard bleu entier rôti au romarin, beurre blanc au soja, pommes grenailles ————— 48 €
- Blanquette de veau, légumes de saison, riz pilaf ————— 22 €
- L'entrecôte camembert roti au thym, pomme boulangère ————— 25 €
- La grosse côte de cochon « Cul Noir », ma version charcutière, mousseline de ratte ————— 20 €
- Rognons de veau au romarin, sauce bordelaise, tombée d'épinard ————— 17 €

À partager pour deux (prix par personne)...

- La fameuse côte de bœuf Limousine affinée, frites maison, béarnaise ————— 56 €

Le Chariot...

- Fromages par Laetitia Gaborit (Meilleur Ouvrier de France) ————— 14 €

...Pour bien terminer

- Moelleux au chocolat 70%, coeur coulant pistache, glace vanille ————— 10 €
- Citron trompe l'oeil, estragon et son sorbet ————— 12 €
- Panna cotta à la vanille, fraises marinées, sorbet basilic ————— 9 €
- Soufflé grand Marnier, marmelade d'orange à la verveine et son sorbet ————— 10 €

MENU DÉJEUNER À L'ARDOISE COMPRENANT
ENTRÉE / PLAT / DESSERT* 35€
OU ENTRÉE / PLAT* DU PLAT / DESSERT* 27€
*SELON ARRIVAGE ET L'ENVIE DU CHEF



POUR RESERVER : 01 60 65 57 75 / restaurant@linedit.fr

L'INÉDIT - 20, avenue de Fontainebleau - 77310 PRINGY