



MENU CARTE

32€ ENTREE + PLAT OU PLAT + DESSERT
(Uniquement du Mercredi midi au Vendredi midi)

39€ ENTREE + PLAT + DESSERT



Entrées

14 €

Mosaïque de blancs de poireaux, perles de citron yakitori et sauce soja 

Cheesecake au chèvre frais, tomates confites et basilic

Tartare de saumon et mangue, vinaigrette aux agrumes

Oufs parfaits et pointes d'asperges nappées d'une crème de parmesan

Saumon fumé Maison et ses blinis (Supplément de 8 €)

Escalopes de foie gras poêlées, sur sa sauce au pain d'épices (Supplément de 10 €)



Plats

25 €

Risotto à la crème de coco 

Suprême de Volaille du Gâtinais et sa sauce curry

Aile de raie au beurre, câpres et citron

Quasi de veau, crème de morilles (Supplément de 10 €)

Bavette poêlée, sauce bordelaise

Filet de bœuf, sauce béarnaise (Supplément de 10 €)



Desserts

10 €

Notre spécialité, la véritable tarte Tatin

Assiette de fromages affinés

Sablé breton au lemon curd et fruits rouges.

Macaron mangue passion, coulis de mangue et son nuage de coco

Quenelles au chocolat praliné et crème vanillée

MENU ENFANT

(- 13 ans)

15 €

Coquillettes crémeuses au jambon blanc de notre enfance

Crème au chocolat

ou

Glace artisanale (2 boules au choix) : chocolat, vanille ou fraise

DÉJEUNER DU MARCHÉ

Menu du jour, nous consulter

(uniquement le midi du Mercredi au Vendredi)

ENTREE + PLAT OU PLAT + DESSERT (hors boissons)	24€90
ENTREE + PLAT OU PLAT + DESSERT incluant un verre de vin et un café	29€90
ENTREE + PLAT + DESSERT (hors boissons)	34€90
ENTREE + PLAT + DESSERT incluant un verre de vin et un café	39€90

TOUS NOS PLATS
SONT FAITS MAISON !

