

La Carte

■ ■ ■ Entrées ■ ■ ■

Entrée du chef	9.00 €
La salade du moment	13.00 €
Le tartare de thon et granny smith	14.00 €
Le foie gras du chef	15.00 €
<i>Terrine de foie gras mi-cuit maison, guacamole et pain aux figues</i>	

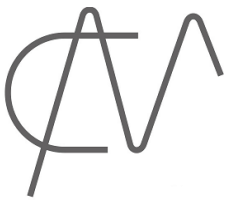
■ ■ ■ Plats ■ ■ ■

Plat du chef	16.00 €
Le suprême de poulet jaune	18.00 €
<i>Poulet aux figues, sauce foie-gras et écrasé de pomme de terre</i>	
Le cabillaud	18.00 €
<i>Risotto crémeux abricot, Sauce au Cidre</i>	
Le burger	19.00 €
<i>Pain jaune aux sésames, viande de bœuf hachée, coleslaw, cheddar, cornichons, moutarde, oignons rouges</i>	
Le bar	23.00 €
<i>Filet de bar grillé, émulsion de cresson, spaghetti de courgettes et pommes de terre grenaille</i>	

Toutes nos viandes sont d'origines françaises

Prix Nets - Hors boissons (taxes et service compris) – TVA 10%

Toutes nos préparations sont susceptibles de contenir des allergènes (liste à disposition)



La Carte

■ ■ ■ Fromages et Desserts ■ ■ ■

Dessert du chef	9.00 €
Le moelleux au chocolat et sa glace	9.00 €
Les fromages <i>Déclinaison de fromages AOP et jeunes pousses de salade</i>	10.00 €
Le café gourmand	11.00 €
Le Paris-Maintenon <i>Pâte à choux au miel de la ferme de Dammarie, crème mousseline pistache</i>	12.00 €



Le Menu des "ptits Chefs"



15.00 €

Poisson du jour **ou** Steak haché **ou** Aiguillettes de poulet panées
Frites **ou** Assortiment de légumes
Glaces **ou** Sorbets



Toutes nos viandes sont d'origines françaises

Prix Nets - Hors boissons (taxes et service compris) – TVA 10%

Toutes nos préparations sont susceptibles de contenir des allergènes (liste à disposition)