

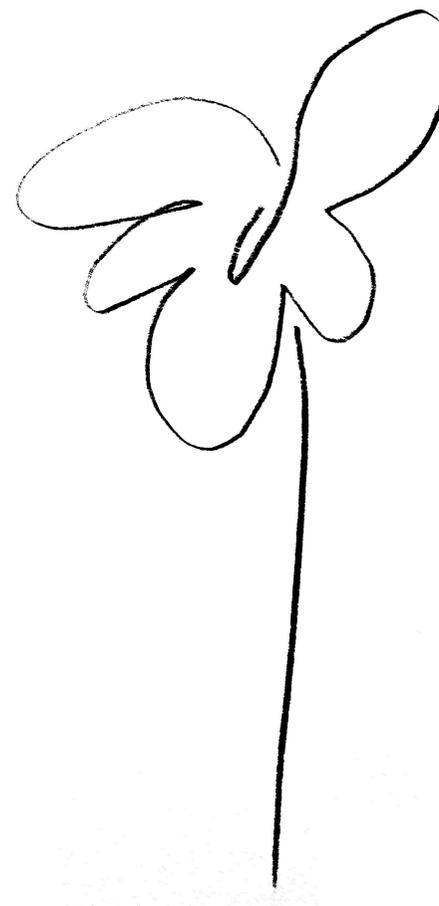
À LA CARTE

DESSERTS

Soufflé comme une Bourdalou <i>Sorbet poire, insert poire flambée et pâte d'amande</i>	15
La Rhubarbe comme une Pavlova <i>Cuite en croute de sucre, biscuit vanille, réduction de jus de rhubarbe</i>	15
La Pomme <i>Confite au sirop d'érable, biscuit citron, caramel de cidre, glace vanille</i>	14
Le Coquelicot sauce chocolat chaud <i>Coque chocolat, espuma & sorbet liqueur de coquelicot, Crumble amande</i>	14

NOS ARTISANS LOCAUX

Hamette, à Bourron-Marlotte, pour leur miel
La Conserverie de la Forêt, à Samois Sur Seine, pour leurs confitures
Clémentine Oliver, à Paris, pour ses pièces sans gluten
Les Petits pains de Mathilde, à Fontainebleau, pour leurs pains
La Ferme des Petits bois, à Montigny-Lencoup, pour leurs yaourts
Des Lis chocolat, à Nemours, pour leur coquelicot



Empreinte

Toutes nos viandes sont d'origine française
Prix net en euros, service inclus, la liste des allergènes contenus
dans nos plats est disponible sur demande

À LA CARTE

ENTREES

Terrine de foie gras, <i>Gelée de Monbazillac, déclinaison d'oignons, pain toasté</i>	25
Aïoli Végétal <i>Légumes de nos maraîchers, œuf mollet, mayonnaise à l'ail confit</i>	18
Langoustines rôties, <i>Asperges vertes glacées, sabayon de langoustines, cresson & citron</i>	24
Gnocchi d'Agria, <i>Crème de beaufort, girolles, condiment herbacé</i>	21

NOS PLATS A PARTAGER

Côte de veau rôtie pour 2, sauce au vin jaune et jus de rôti <i>2 Garnitures au choix</i>	75
Tomahawk de black Angus rôtie 1kg pour 2, sauce Shimishuri <i>2 Garnitures au choix</i>	120

*Pour la découpe de vos viandes,
Les Couteliers de Fontainebleau*

Toutes nos viandes sont d'origine française
Prix net en euros, service inclus, la liste des allergènes contenus
Dans nos plats est disponible sur demande

À LA CARTE

PLATS

Poitrine de porc confite au saté, poulpe rôti <i>Garniture au choix</i>	30
Turbo cuit sur l'arrête, <i>Déclinaison d'artichauts Sabayon de crustacés</i>	42
Epaule d'agneau de 7h, harissa douce, yaourt grecque à la menthe <i>Garniture au choix</i>	32
Maigre meunière, <i>Variation autour du petit pois, fricassée de girolles</i>	29
Tourte végétale, condiment herbacé	26

NOS GARNITURES AU CHOIX (ou en supplément 8€)

*Frites, Purée de Pomme de terre,
Légumes glacés, Sucrine et Tombée d'épinards*

FROMAGES

Sélection de la Maison Bordier Trois fromages au fil des saisons	14
---	----

*Une histoire de famille,
Jean-Yves Bordier fils et petit-fils de beurrier fromager*

Toutes nos viandes sont d'origine française
Prix net en euros, service inclus, la liste des allergènes contenus
Dans nos plats est disponible sur demande