Empreinte

Ā LA CARTE

MENU DĒCOUVERTE

Choix à la carte,
Entrée, plat, dessert
(Hors plats à partager)
60

ACCORD METS ET VINS SUR MESURE

(3 verres de vins)
32

ENTREES

Déclinaison de solanacées / Solanacées en déclinaison — 20
Tomate Cœur de Bœuf marinée aux herbes, sorbet tomates ananas,
Mousse basilic, gaspacho de Green Zebra, caillé de chèvre

Bonite en gravlax, — 18
Courgettes confites aux aromates, poivron en condiment,
Vierge à l'amande

Petits farcis de veau et d'agneau, — 22
Fondue d'oignons doux, jus de braisage

Le Foie gras (+3€ dans le menu)
Gelée de sauternes aux fleurs sauvages, — 24
Fraicheur de raisins, condiment vigneron

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

Ā LA CARTE

PLATS

Omble chevalier rôti, — 28
Légumes primeur étuvés, févettes au beurre d'herbes,
Émulsion de citron confit

Filet de Bœuf rôti, purée d'ail noir, — 35
1 Garniture au choix

Ris de veau meunière (+5€ dans le menu) — 42
Anchois croustillants et jus corsé
1 Garniture au choix

Pithiviers végétal, — 26
Courgettes, tomates, aubergines, oignons confits,
Coulis de Tomate au piment fumé

Bar Dugléré, — 28
Fleurs de courgette farcies d'une niçoise

Tartare de bœuf charolais, — 26
1 Garniture au choix

PLATS A PARTAGER

Côte de veau rôtie pour 2, jus de rôti, — 75
2 Garnitures au choix

Tomahawk de Black Angus rôtie 1kg pour 2, sauce Chimichurri, — 120
2 Garnitures au choix

Ceviche du moment pour 2, — 60
Avocat, grenade, coriandre
2 Garniture au choix

GARNITURES AU CHOIX

(Ou en supplément 8€)

Frites, Grenaille sarladaise,
Ratatouille niçoise, Sucrine, Tombée d'épinards

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

Ā LA CARTE

FROMAGE

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

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

DESSERTS

Soufflé Framboise, (15mn de préparation), 15
Basilic en sorbet et crumble, sorbet framboise

Déclinaison de fraises fraiches et confites, 15
Moelleux amande et sirop tagète, sorbet au lait Ribot

Pêches blanches et jaunes pochées aux baies roses, 14
Crumble amande, sorbet fromage blancs thym et citron, pesto de thym

La cerise fraiche et amarena, 13
Clafoutis de cerises, chantilly chocolat au lait
Croustillant chocolat Oqo, glace stracciatella

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

Merci à eux pour tous nos échanges et leurs produits livrés chaque jour,
Pour une carte 100% fait maison

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