

À LA CARTE

FROMAGE

- Sélection du moment 14
Trois fromages au fil des saisons

DESSERTS

- Soufflé marron, nuage gourmand de vanille et noix de cajou (15mn de préparation),
Soufflé marron, insert marron glacé, crumble noix de cajou et sa glace vanille. 18
- Moelleux chocolat, éclat de noisettes et praliné,
Crème anglaise noisettes, moelleux chocolat, chantilly chocolat au lait et croustillant Jivara 16
- Pavlova mangue shiso (+3€ dans le menu),
Pavlova shiso, crémeux mangue, crumble amandes et sauce mangue shiso. 14
- Douceur de litchi et coco,
Crumble coco, gâteau coco, chantilly litchi, litchi frais et glace litchi. 14

NOS ARTISANS LOCAUX

Hamette, à Bourron-Marlotte, *pour leur miel*
La Conserverie de la Forêt, à Samois Sur Seine, *pour leurs confitures*
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
Prix net en euros, service inclus, la liste des allergènes contenus
Dans nos plats est disponible sur demande



Empreinte

À LA CARTE

MENU DÉCOUVERTE

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

ACCORD METS ET VINS SUR MESURE

*(3 verres de vins)
32*

ENTRÉES

Ravioles végétales, Consommé de champignons, ail confit et herbes potagères	18
Vol au vent de champignons et châtaignes Sauce au vin jaune, jus de volaille et lard de Colonnata	22
Maigre en gravelax, Fenouils et agrumes en fraîcheur, vinaigrette herbacée et œufs de truite	22
Foie gras, poire et cognac (+5€ dans le menu), Purée de poire flambée au cognac, poire rôtie aux épices et poire fraîche	25

À LA CARTE

PLATS

Noix de Saint Jacques rôties (+5€ dans le menu), Déclinaison de panais, légumes racines rôtis, châtaignes fraîches et jus de barde aux agrumes	45
Lieu jaune confit Lieu jaune confit, pommes de terre et poireaux confits, moules et jus d'une marinière aux herbes.	32
Bœuf à la royale (+5€ dans le menu), Paleron de bœuf confit, foie gras poêlé, jus de cuisson au chocolat et cognac, carottes confites. 1 Garniture au choix	45
Pithiviers végétal, Topinambours, panais, navets « boule d'or », jus de betteraves rouges et salade d'herbes fraîches.	28
Suprême de pintade rôtie, Suprême de pintade rôtie, crème d'ail, jus corsé, oignons caramélisés et maïs rôti 1 Garniture au choix	32

PLATS À PARTAGER

Turbotin braisé au vin jaune, 2 Garnitures aux choix	90
Carré de porc ibérique rôti, 2 Garnitures aux choix	90

GARNITURES AU CHOIX (Ou en supplément 8€)

*Aligot de pommes de terre, Grenailles sarladaises,
Ecrasé de potimarron à la noisette, 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

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