

À LA CARTE

Menue 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

Tarte fine aux senteurs de sous-bois,
Tartelette feuilletée, duxelles de champignons, champignons à cru, lard de Colonnata,
sauce au vin jaune et noisettes.

22

Comme une soupe à l'oignon,
Consommé d'oignons, moëlle de bœuf, oignons doux en purée et en pickles,
croquettes de pommes de terre et Comté et huile aux herbes.

18

Langoustines et avocat épicé (+5€ dans le menu),
Langoustines mi-cuites, crémeux d'avocat épicé, avocat fumé, vinaigrette citronnée
aux herbes.

25

Foie gras, betteraves et cassis (+5€ dans le menu),
Betteraves rouges et jaunes cuites en croûte de sel, purée de betterave rouge au
cassis, gel citron et piment d'Espelette, oxalis verte.

25

À LA CARTE

PLATS

Lotte rôtie et sa sauce « tom yum »,
Lotte rôtie, coquillages, légumes de nos maraichers, sauce « tom yum » au
lait de coco, basilic thaï, galanga légèrement pimenté et jus de coquillages.

35

Pigeon et chutney de figes au miso (+9€ dans le menu),
Suprême de pigeon, rôti sur coffre et ses cuisses confites,
chutney de figes au miso.
1 Garniture au choix

45

Cabillaud confit et déclinaison de courges,
Cabillaud confit, déclinaison de courges rôties au beurre noisette
et purée de potimarron, praliné salé de noisettes et beurre d'épinards.

30

Pithiviers végétal,
Topinambour, panais, navet « boule d'or », jus de betteraves
rouges et salade d'herbes fraîches.

28

Suprême de volaille de Bresse,
Suprême de volaille de Bresse rôtie sur coffre, sauce Albufera
et jus de volaille.
1 Garniture au choix

35

PLATS À PARTAGER

Turbotin meunière,
2 Garnitures au choix

90

Picanha de bœuf Angus,
2 Garnitures au choix

90

GARNITURES AU CHOIX

(Ou en supplément 8€)

Ecrasé de topinambours au beurre noisette, Grenaille sarladaise,
Légumes rôtis au satay, Sucrine, Tombée d'épinards

À 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 comme une Poire Belle-Hélène (15mn de préparation), 13
Crumble chocolat, glace chocolat et amandes effilées.

Yuzu & Noisettes, comme une Pavlova (+3€ dans le menu), 18
Financier noisette et citron confit, meringue croquante, crémeux Yuzu et mandarine,
crumble noisettes.

Figues et Sésame doré, 14
Figues rôties au miel, sablés châtaignes, praliné sésame doré, Chantilly café
vert et glace au miel et pollen.

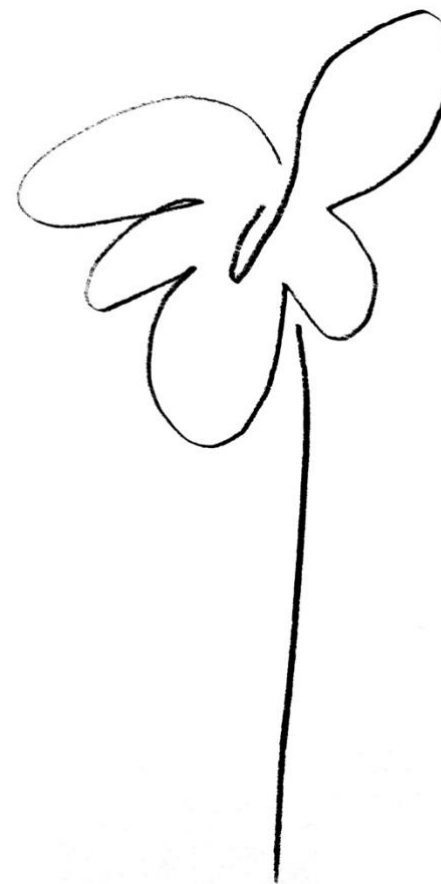
Brioche croquante et Pomme, 13
Tranche de brioche croquante, chantilly fumée au foin, gel pomme & cidre doux,
pommes crues & pochées à la cannelle et glace à la brioche.

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
Prix net en euros, service inclus, la liste des allergènes contenus
Dans nos plats est disponible sur demande



Empreinte

