

# À LA CARTE

## DESSERTS

<b>Le chocolat,</b> Crèmeux cacahuète, sablé cacao et fleur de sel, glace yaourt	15
<b>Agrumes et meringue croquante,</b> Marmelade au poivre de Sichuan, fromage blanc et sorbet pamplemousse	14
<b>Le Soufflé pomme</b> Pommes rôties, glace calvados, éclats de caramel (15mn de préparation)	13
<b>Le Miel</b> Gâteau de Savoie, crèmeux miel, praliné pignon de pin, ganache et glace verveine	14
<b>Figues pochées au vin rouge épicé</b> Sablé châtaigne, tuile épicée et glace au sésame noir	14

## NOS ARTISANS LOCAUX

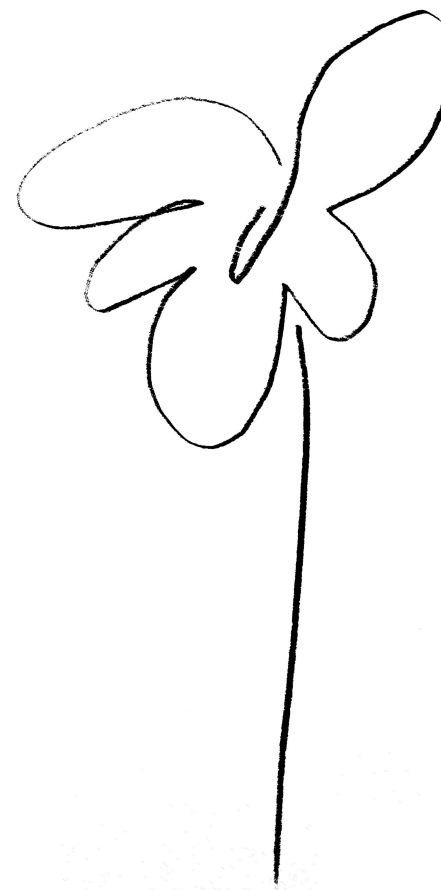
Hamette, à *Bourron-Marlotte*, pour leur miel

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



*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

<b>Maquereau de ligne à la flamme,</b> Betterave au vinaigre de coquelicot, condiment citron épicé et oxalys	17
<b>Aïoli Végétal, œuf mollet,</b> Légumes de nos maraichers selon arrivage et mayonnaise à l'ail confit	16
<b>Daurade royale marinée aux agrumes,</b> Concombre, radis, œuf de truite et purée de cresson	21
<b>Topinambour, coquillages,</b> Mousse de topinambour au lard et chips de topinambour	16
<b>Gnocchi, déclinaison de champignons,</b> Râpé de chèvre et sauce poulette	18

### NOS PLATS INCONTOURNABLES

<b>Tartare de bœuf Charolais au couteau,</b> Frites et sucrine	26
<b>Côte de bœuf de Salers rôtie*, 1kg pour 2 personnes</b> Frites et béarnaise	120

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

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

## À LA CARTE

### PLATS

<b>Joue de bœuf, confite puis rôtie,</b> Compression de pomme de terre, purée d'oignon confit, pickles de radis	32
<b>Lieu jaune confit, beurre de coquillage aux herbes,</b> Chou farcis, croustillant de kale et coquillages	30
<b>Déclinaison du potager,</b> Mousseline d'oignon, légumes du moment au naturel et marinés	26
<b>Volaille fermière, sauce suprême,</b> Purée de potimarron, navets boule-d'or et oignon rouge en pickles	28
<b>Merlu de St-Jean de Luz rôti, bisque d'étrilles,</b> Panais et salsifis glacés, purée d'épinard	31

### 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 françaises  
Prix net en euros, service inclus, la liste des allergènes contenus  
dans nos plats est disponible sur demande*