

À LA CARTE

DESSERTS

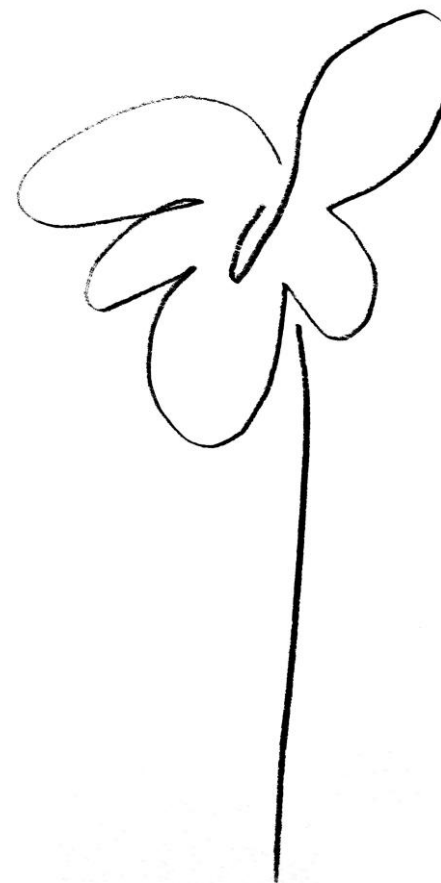
Soufflé comme une Suzette (15mn de préparation) <i>Orange et cointreau, zestes d'orange, glace Vanille</i>	15
L'Agrumes <i>Marmelade de clémentine Kalamansi, crumble citron, sorbet orange sanguine</i>	14
La Poire <i>Confite aux épices, brownie grué cacao, crémeux caramel, sorbet poire</i>	13
La Châtaigne, <i>Biscuit Madeleine, marmelade cassis, chantilly aux marrons, sorbet cassis</i>	14
La Brioche Perdue <i>Brioche généreuse, sauce caramel et crème montée à la vanille</i>	13

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

Merci à eux pour tous nos échanges et leurs produits livrés chaque jour

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

ENTREES

Tartare de veau aux herbes <i>Condiment d'une gribiche, pickles de navet</i>	21
Aïoli Végétal <i>Légumes de nos maraichers, œuf mollet, mayonnaise à l'ail confit</i>	18
Bar à cru, marinée au citron <i>Concombre, radis, œuf de truite et purée de cresson</i>	23
Gnocchi d'Agria, <i>Sauce au vin jaune, duxelle de champignons, oignons caramélisés</i>	22

NOS PLATS A PARTAGER, ou pas...

Côte de veau rôtie pour 2, sauce au vin jaune et jus de rôti <i>Garnitures au choix</i>	75
Côte de bœuf rôtie 1kg pour 2, béarnaise et jus de viande <i>Garnitures au choix</i>	120
L'Entrecôte, béarnaise et jus de viande <i>Garniture au choix</i>	50

*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

Suprême de canette cuit sur le coffre <i>Garniture au choix</i>	38
Cabillaud confit, <i>Jus d'une bouillabaisse, blettes, carottes, ail confit</i>	32
Joue de bœuf confite puis rôtie <i>Garniture au choix</i>	32
Saint jacques rôties <i>Purée de brocolis, brocolettis glacés, kumquat, jus de barde</i>	35
Déclinaison du potager <i>Céleri confit, potimarron et jus végétal</i>	26

NOS GARNITURES AU CHOIX *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