

Entrées

L'œuf des Galaches, Oursin et Cresson	17
Œuf parfait, tarama d'oursin, coulis de cresson, mesclun de mâche, cresson & mertensia Perfectly cooked egg, sea urchin tarama, watercress coulis, lamb's lettuce, watercress & mertensia	
L'Endive "Feuilles à Feuilles"	12
Endive cuite à basse température, céleri, ananas caramélisé & jus de volaille Low-temperature cooked endive, celery, caramelized pineapple & poultry jus.	
« L'Oreiller de la Belle Aurore » du Chef Pernette	Tranche 28
Comme un pâté croûte à partager entier ou non Meat crusted pie	Demi 15

Plats

Dos de Cabillaud au Tandoori	26
Cabillaud laqué au tandoori, citron & gingembre. Embeurrée de chou pointu & beurre blanc Cod glazed with tandoori spices, lemon and ginger, buttery pointed cabbage & white butter sauce.	
Le Cordon Bleu "Signature" du Chef	25
Cordon bleu de pintade au cheddar fumé, sucres grillées, menthe, sésame noir et algues nori Guinea fowl cordon bleu with smoked cheddar, grilled lettuce, mint, black sesame and nori seaweed.	
La Tourte de Pigeon et Foie Gras	30
Suprême de pigeon, foie gras et chou vert. Cuisse confite, asperges et jus à la réglisse Puff pastry filled with pigeon breast, foie gras & cabbage. Asparagus and a licorice pigeon jus.	
Cœur de Rumsteck, 200g	25
Jus corsé, Frites & Mesclun Heart of beef rump, hearty gravy, french fries & mixed salad	
Côte de cochon « Maison Laborie Cantal » pour 2 (Cuisiné selon disponibilité)	54
Jus corsé, poêlée champêtre Pork chop for 2, hearty gravy, pan-fried mushroom	
Veggie Today's Special	21

Fromages

Assiette de fromages affinés de Laurent Beaufort	13
Plate of matured cheeses from Moret-sur-Loing	
Glace Chabichou du Poitou-Charentes	12
Goat cheese ice cream	

Nos Partenaires :

Œufs : Ferme des Galaches à Chaintreaux
Les Boucheries Nivernaises à Paris
Fromage : Laurent Beaufort à Moret-sur-Loing
Fleurs : Maison Chevet à Fontenay-Tresigny
Liqueur de Coquelicot de Nemour
Pollen de Fleurs de Saint Mammes
Miel de la forêt de Fontainebleau

Desserts

Le Brookie Miso Déstructuré	15
Tuile de cacao croustillante, ganache chocolat miso & pistaches torréfiées Chef's Brookie, miso chocolate ganache and roasted pistachios.	
La Pomme, le Sarrasin & le Foin	12
Velours de pommes Pink Lady, crumble de vergeoise, tuile de sarrasin salée & espuma au foin Apple velvet, brown sugar crumble, salted buckwheat tuile & hay mousse.	
L'Oseille, Cacahuète & Graines de Courge	13
Praliné de cacahuètes, pâte d'arachide, graines de courge torréfiées, glace et feuilles d'oseille Peanut praline, peanut butter, pumpkin seeds, sorrel ice cream and fresh sorrel leaves.	

Prix net en Euros