

## Entrées

|                                                                                         |                |           |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|----------------|-----------|
| <b>L'œuf des Galaches, Lentilles et légumes de saison</b>                               |                | <b>16</b> |
| <i>Œuf parfait, lentilles vertes cuisinées au lard, carottes &amp; céleri rave</i>      |                |           |
| <i>Slowly cooked egg, served with lentils &amp; seasonals vegetables</i>                |                |           |
| <b>Le Poireau</b>                                                                       |                | <b>12</b> |
| <i>En vinaigrette cuit à basse température, condiment au nori &amp; strudel amandes</i> |                |           |
| <i>Leak "Vinaigrette dressing Style" Nori seaweed relish &amp; Almond Crumble</i>       |                |           |
| <b>« L'Oreiller de la Belle Aurore » du Chef Pernette</b>                               | <b>Tranche</b> | <b>28</b> |
| <i>Comme un pâté croûte à partager entier ou non</i>                                    | <b>Demi</b>    | <b>15</b> |
| <i>Meat crusted pie "Chef Specialty"</i>                                                |                |           |

## Plats

|                                                                                               |  |           |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|--|-----------|
| <b>Le Merlu</b>                                                                               |  | <b>26</b> |
| <i>Filet nacré et laqué, chou fermenté au vin blanc, beurre blanc aux œufs de truite</i>      |  |           |
| <i>Hake slowly cooked fish, Fermented Cabbage, Butter Sauce &amp; Trout eggs</i>              |  |           |
| <b>Le Pot au feu</b>                                                                          |  | <b>25</b> |
| <i>Paleron de bœuf, condiment de moutarde au citron, Céleri, Carotte, Navet &amp; Poireau</i> |  |           |
| <i>Beef Stew with Carrot, Cabbage, Celery, Turnip, Leek, Mustard &amp; Lemon relish</i>       |  |           |
| <b>La Pastilla d'Agneau façon "Tigre qui pleure"</b>                                          |  | <b>29</b> |
| <i>Effiloché d'Agneau, Boulgour, citron confit, phyllo croustillante &amp; Jus d'Agneau</i>   |  |           |
| <i>Pulled Lamb crispy Pastilla, Bulgur, preserved lemon "Crying Tiger" style</i>              |  |           |
| <b>Coeur de Rumsteak Angus, 200g</b>                                                          |  | <b>25</b> |
| <i>Jus corsé, Frites &amp; Mesclun</i>                                                        |  |           |
| <i>Sirloin Beef Steak, hearty gravy, French fries &amp; mixed salad</i>                       |  |           |
| <b>Côte de cochon paysan du Cantal 1kg « maison Laborie » pour 2</b>                          |  | <b>54</b> |
| <i>Jus corsé, poêlée champêtre</i>                                                            |  |           |
| <i>Pork chop for 2, hearty gravy, pan-fried mushroom</i>                                      |  |           |
| <b>Veggie Today's Special</b>                                                                 |  | <b>21</b> |

## Fromages

|                                                                 |           |
|-----------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>Assiette de fromages affinés de Laurent Beaufort</b>         | <b>13</b> |
| <i>Plate of matured cheeses from Moret-sur-Loing</i>            |           |
| <b>Coulommiers, Saké, Liqueur de Coquelicot &amp; Noisettes</b> | <b>15</b> |
| <i>Coulommiers Cheese, Saké, Poppy Liquor &amp; Hazelnuts</i>   |           |

### 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

|                                                                                                   |           |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>Le Chocolat Miso</b>                                                                           | <b>15</b> |
| <i>Tuile de Cacao croustillante, Ganache chocolat miso &amp; Pistaches Torréfiées</i>             |           |
| <i>Crispy cocoa tile, Japanese Miso &amp; Chocolate cream, grilled Pistachio</i>                  |           |
| <b>La Banane Passion</b>                                                                          | <b>12</b> |
| <i>Banane et fruit de la passion frais, crumble de vergeoise à la châtaigne, espuma de Banane</i> |           |
| <i>Banana &amp; Passion fruit, Banana mousse &amp; Chestnut crumble</i>                           |           |
| <b>Pavlova Poire</b>                                                                              | <b>13</b> |
| <i>Coque meringuée, crème de fromage frais vanille &amp; compotée de poire à la fève de Tonka</i> |           |
| <i>Meringue, stewed Pear with Tonka bean, fresh vanilla cream</i>                                 |           |

**Prix net en Euros**