

Entrées

ACTE I

Rillettes 100% canard de mon ami Jean-Luc	8,00 �
�ufs cocotte périgourdin	9,50 �
Fricassée de gésiers d'�ie confits, noix et pleurottes	10,50 �
Cookies à l'aneth, saumon demi-sel et crème de sésame	11,50 �
Mousseline de petits pois et wasabi, gambas sautées aux agrumes	12,50 à
Cylindre de foie gras de canard et sa tuile cacao	13,50 à

Plats

ACTE II

Tartare thaï, frites et salade	15,50 �
Grillade du cochon francilien aux trois vinaigres, mousse de patates douces	17,50 �
Fondant de bœuf aux épices douces, purée de panais	18,50 �
Magret de canard aux figues, po�l�e limousine	19,00 �
Parmentier d'épaule d'agneau confite à l'ent�re à l'huile d'olive et aromates	19,50 à
Ma vision du cordon bleu de veau, Grison et Brie de Meaux	20,50 �
Bar rôti sur poireaux étuvés, riz vénéré et beurre d'anis	23,00 �
Morceau de mon boucher	

Desserts

ACTE III

Cheese cake citron vert et mangue	8,00 �
Crème brûlée à l'amaretto renversée	
Galet de chocolat caramel, intrusion de pralin et passion	
Gâteau aux noix de mon enfance	
Dacquoise d'ananas parfumé, mousseline de tonka	
Café de gourmandises	

Fromages gourmands	8,00 à
avec le verre de vin du sommelier	11,00 �
Champagne de gourmandises	13,00 �

MENU BAMBINO

Volaille ou Steak haché / Frites maison et/ou légumes	10,50 à
Salade de fruits / Dessert du jour	

Le Chef Olivier Chaput, toujours soucieux de développer le goût des enfants, leur propose la possibilité de prendre des plats à la carte en petite portion,   moitié prix

Demandez le retour de marché d'Olivier