



Menu Hivernal

Nos entrées

Saumon Gravlax, betterave, espuma relevé wasabi	14€
Foie gras mi-cuit, mousse aromatisée au café, gelée fruit de la passion	14€
Raviole de maïs, émulsion de cresson et ses condiments	12€
L'oeuf BIO croustillant, brioche perdue au lard de Colonata	12€

Nos plats

Turbot poêlé, risotto d'épeautre aux légumes, sauce basilic	24€
Lotte panée, purée de céleris, pomme Granny Smith, beurre maître d'hôtel	23€
Filet de boeuf Aubrac, pommes de terre grenailles confites, beurre monté au foie gras	25€
Raviolis ricotta épinard maison, émulsion à la sauge, copeaux de parmesan	22€
L'assiette végétarienne, selon l'humeur de notre chef	22€

Nos desserts

Promenade en forêt de Fontainebleau, chocolat, pistache et glace Bulgare	9€
La Tarte citron, gelée combava, meringue au citron vert	9€
Entremet banane, caramel, spéculos [®] , éclats noix de pécan	9€
Assortiment de fromages, affinés par Jeremy Bouby, confitures artisanales Confet'ty	

Chef Pereira Kevin



Formules

Entrée/plat/dessert 36€

Entrée/plat/fromage 39€

Tout choix hors menu se fera à la carte

Menu enfant 12€

(Jusqu'à 12 ans)

Sirop au choix

Steak haché ou colin pané

Accompagnement et dessert du moment

Tous nos plats sont élaborés à partir de produits frais et de saison.

(Hormis notre menu enfant)

Tous nos prix inclus service et taxes.

(Boissons non comprises)

Chef Pereira Kevin