



MENU AFFAIRE À 40 €

Du mercredi au vendredi midi,
hors jours fériés et ponts

Kir / Olives noires de Kalamata

ENTRÉES

Œuf de Dampmart « Madame Illiaquer »

Mollet / Petits pois / Menthe fraîche /
Chèvre frais de Seine-et-Marne

Thon

Ventrèche marinée / Caviar d'aubergine /
Courgette grillée / Citron / Aromates

PLATS

Cochon de Dagny (Seine et Marne)

Mijoté longuement / Boudin noir / Purée
fumée / Jus corsé

Loup de mer

Doré au beurre salé / Légumes de saison /
Cidre Briard

DESSERT

Fruits de saison

Crème brûlée au thé vert / Meringue /
Fruits / Crème glacée florale

MENU CARTE À 65 €

Entrée, plat, fromage ou dessert

ENTRÉES

Bar de pêche 26 €

Concombre / Courgette / Betterave /
Coriandre / Citron / Aromates

Foie gras de canard Vendéen 28 €

Mi-cuit au naturel / Artichaut poivrade /
Vinaigrette truffe d'été

Cabillaud sauvage pré salé 24 €

Nacré / Légèrement boisé par nos soins /
Pickles / Curry vert / Jeunes pousses bio

PLATS

Pêche 44 €

Snacké sur peau / Fenouil / Carotte primeur /
Aromate / Beurre monté / Jus de carotte aux
écorces d'Iyokan

Cochon de Dagny 40 €

Doré au beurre salé / Purée fumée / Boudin
noir / Oignon doux / Vin jaune

Thon Albacore 46 €

Juste grillé / Jeune poireau / Tartare de
fruits et légumes / Fleur de courgette /
Lait de coco
Accord Thé Earl Grey Bio

DESSERTS

Plateau de Fromages affinés par Maître fromager Joseph D'Hondt

3 morceaux 17 €
5 morceaux 21 €

Les desserts de Florent Follet, notre pâtissier

Fraises 16 €

Biscuit madeleine / Diplomate pistache /
Sorbet rhubarbe / Grenadine

Chocolat Valrhona 16 €

Sablé / Ganache tendre / Jivara / Ivoire
/ Praliné macadamia / Sorbet cacao

Macaron 16 €

Tendre / Opaline / Crème légère yuzu /
Framboise / Sorbet yaourt bergamote

MENU EPICURE À 77 €

Préludes, Amuse-bouche, Entrée, Poisson, Viande et Dessert

Menu élaboré par Franck Charpentier et son équipe
Dans le respect des saisons et servi pour l'ensemble de la table.

MENU EN TOUTE CONFIANCE À 95 €

Menu dégustation en six services, servi pour l'ensemble de la table.

Dernière prise de commande : au déjeuner à 13h15 et au dîner à 21h

Nous vous proposons un menu dégustation autour de produits d'exception de nos régions, alliant saveurs et subtilités. Nous restons à votre écoute quant à vos allergies ou intolérances alimentaires afin d'adapter au mieux le menu.

ACCORD METS ET VINS

Formule à 27 € composée de trois verres (12 cl)
Formule à 37 € composée de quatre verres (10 cl)

ACCORD METS ET CHAMPAGNES

Formule à 45 € composée de trois coupes (12 cl) et hors apéritif
Formule à 60 € composée de quatre coupes (10 cl) et hors apéritif

La sélection de vins et de champagnes est réalisée par le Maître d'Hôtel pour un accord en cohérence avec la créativité du Chef.

LE PETIT GOURMET (-12 ans) À 25 €

Plat / Dessert Palette de glaces et sorbets (Sélection du moment)

LE GOURMET (-12 ans) À 32 €

Entrée / Plat / Dessert Palette de glaces et sorbets (Sélection du moment)

Les desserts sont à commander en début de repas

Franck Charpentier

Membre des Maîtres cuisiniers de France / Toques Blanches Internationales

Toutes nos viandes bovines proviennent de la zone européenne.
Nous tenons à votre disposition la liste des produits contenant des allergènes.
Tous les plats répondent à l'appellation « Fait Maison », ils sont donc cuisinés sur place à partir de produits crus.
Certains produits sont issus des producteurs locaux.

Prix en euros TTC et service inclus
Les chèques ne sont pas acceptés