








Entrées

Tomates anciennes plein champs, mozzarella di bufala, olives niçoises	17
Gaspacho de melon et tomates ananas, glacé à la menthe 	14
Œufs bio de la ferme en mimosa 	14
Avocat cocktail, crevettes roses, pamplemousse 	16
Bar mariné au basilic, tomates confites, pesto de roquette	21

Plats

Tomate farcie aux légumes d'été 	25
Dos de cabillaud à la grenobloise, tombée d'épinards à l'ail rose 	33
Volaille fermière du Gâtinais rôtie, pommes Pont-Neuf 	30
Onglet de bœuf Aberdeen au poivre noir Sarawak aux haricots verts, pommes de terre coin de rue	37
Risotto d'épeautre bio de haute Provence aux artichauts et parmesan affiné	26
Espadon mariné au citron jaune et grillé au barbecue, sauce vierge	32
Ravioles de langoustines, mousseline d'artichauts, coulis de crustacés	36

Desserts

Les fromages de nos régions de Marie Quatrehomme	18
Riz au lait à la vanille de Madagascar, caramel beurre salé, amandes sablées	12
Tarte aux framboises, glace vanille	14
Pêche jaune Melba, confit de framboise	13
Les fruits rouges de saison, condiment menthe, citron vert 	18
Tiramisu au café	12
Abricots fondants au thym citron, glace amande	13



Proposition sans gluten



Proposition vegan (sans lactose)



Produit local

Nous vous proposons des pains au levain naturel, de Jean Luc Poujouran, fabriqués à partir de farine du moulin de Précy-sur-Marne et de sel de Guérande biologique.

Nous privilégions l'agriculture biologique et les producteurs de fruits et légumes provenant de circuits courts.

Nos viandes sont nées, élevées, abattues et découpées en France, sauf l'onglet de bœuf provenant d'Ecosse. Tous nos poissons sont issus de la pêche durable.

Nous sommes à votre écoute si vous avez des besoins alimentaires particuliers, des allergies ou des intolérances alimentaires. La liste de nos allergènes est à votre disposition.

Prix nets en euros, service compris.

*Entrée & Plat
ou Plat & Dessert
39€*

*Entrée & Plat & Dessert
45€*

Mercredi

Salade niçoise

& Gigot d'agneau au
romarin cuit au barbecue,
boulgour et abricots rôtis
au miel de thym

*Entrée : 16 €
Plat : 32 €
Dessert : 12 €*

Jeudi

Calamars sautés au chorizo
et cébette

& Tomate farcie, riz pilaf,
sauce tomate à l'origan

Mardi

Soupe de tomates, ananas
glacé, stracciatella fumée

& Belles crevettes Label
Rouge de Madagascar cuites
barbecue et poivrons confits

Vendredi

Œuf français de plein air bio
cuit parfait, piperade et
jambon Serrano

& Merlu cuit au romarin,
fenouil rôti et fèves aux
citrons confits

Lundi

Saumon Gravlax aux baies
roses et aneth, pickles de
concombre, crème acidulée

& Brochette de volaille jaune
des Landes marinée au saté et
grillée, pomme de terre en
robe des champs

*Une envie de
douceur ?*

Riz au lait à la vanille de
Madagascar

Tiramisu au café

Pêche jaune Melba,
confit de framboise