









Entrées

Asperges blanches de saison, vinaigrette à l'orange fraîche et au miel 	22
Poulpe rôti au piment d'Espelette, pommes de terre et câpres à queue, coulis de piquillos	17
Cœufs bio de la ferme en mimosa 	14
Avocat cocktail, crevettes roses et pamplemousse 	16
Maigre mariné au fenouil et citron vert, huile de basilic	19

Plats

Risotto d'épeautre bio de Haute Provence aux asperges vertes, parfumé à l'ail des ours	26
Dos de cabillaud à la grenobloise, petits pois à la parisienne 	33
Volaille fermière du Gâtinais rôtie, pommes Pont-Neuf 	30
Onglet de bœuf Aberdeen au poivre noir Sarawak, gratin de macaroni au vieux parmesan	37
Légumes printaniers, purée de petits pois, gremolata au citron et thym 	25
Dorade sébaste grillée, tombée d'épinards à l'ail rose et sauce béarnaise	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 et amandes sablées	12
Pavlova à la rhubarbe et aux fruits rouges 	14
Millefeuille à la vanille	12
Les fruits rouges de saison, condiment menthe et citron vert 	18
Mousse au chocolat Guanaja et sa madeleine	12
Tarte sablée aux fraises Gariguettes, sorbet à la fraise	14



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

Tartare d'avocat parfumé au citron vert et chair de crabe

& Epaule d'agneau confite au piment d'Espelette et ses légumes nouveaux

Jeudi

Pissaladière aux anchois et olives taggiasche, basilic frais

& Tartare de bœuf au couteau, pommes allumettes

Mardi

Œuf français de plein air bio cuit parfait, asperges vertes

& Crevettes Black Tiger de Madagascar Label Rouge, tatin de carottes et agrumes

Vendredi

Frisée fine au lard Ibaïama, chèvre frais croustillant

& Merlu rôti, artichaut façon barigoule, citron confit

Lundi

Soupe de petits pois, caillé de chèvre frais

& Saucisse au couteau, pomme purée



Une envie de douceur ?

Riz au lait à la vanille de Madagascar




Millefeuille à la vanille

Mousse au chocolat Guanaja et sa madeleine



Starters

White seasonal asparagus, fresh orange and honey vinaigrette	22
Roasted octopus with Espelette pepper, potatoes and caper berries, piquillo pepper coulis	17
Organic deviled eggs 	14
Avocado cocktail with shrimp and grapefruit 	16
Marinated meagre with fennel and lime, basil oil	19

Mains

Organic spelt risotto from Haute-Provence with green asparagus, flavored with wild garlic	26
Cod fillet "à la grenobloise", Parisian-style green peas 	33
Gâtinais roasted free-range chicken, Pont-Neuf potatoes 	30
Aberdeen beef hanger steak with Sarawak black pepper, macaroni gratin with aged parmesan	37
Spring vegetables, mashed green peas, lemon and thyme gremolata 	25
Grilled red seabream, sautéed spinach with pink garlic, béarnaise sauce	32
Langoustine ravioli, artichoke mousseline, shellfish coulis	36

Sweets

Selection of regional French cheeses by Marie Quatrehomme	18
Rice pudding with Madagascar vanilla, salted butter caramel and grilled almonds	12
Rhubarb and red berry pavlova 	14
Vanilla millefeuille	12
Seasonal red berries with mint and lime condiment 	18
Guanaja chocolate mousse with a madeleine	12
Shortcrust tart with Garigette strawberries, strawberry sorbet	14



Gluten-free option



Vegan option (lactose-free)



Local product

We offer natural sourdough breads, baked by Jean Luc Poujauran, with flour from Précy-sur-Marne mills and organic salt from Guérande. We prioritize organic farming and local fruit and vegetable producers from short supply chains.

Our meats are born, bred, slaughtered, and butchered in France, except for the beef hanger steak, coming from Scotland. Our fish are sustainably caught.

Please let us know shall you have any special dietary requirements. The Allergen list is available for your own reference.

Net prices in euros / Taxes and service are included.

*Starter & Main
or Main & Dessert*
39€

Starter & Main & Dessert
45€

Wednesday

Avocado tartare with lime
and crab meat

& Confit lamb shoulder
with Espelette pepper and
spring vegetables

*Starter : 16 €
Main : 32 €
Dessert : 12€*

Thursday

Pissaladière with anchovies,
taggiasche olives and fresh
basil

& Hand-cut beef tartare,
shoestring fries

Tuesday

Organic free-range French
egg, soft-cooked, with green
asparagus

& Madagascar Black Tiger
prawns, carrot and citrus tatin

Friday

Frisée salad with Ibaïama
bacon and crispy fresh goat
cheese

& Roasted hake, artichoke
barigoule style with
preserved lemon

Monday

Pea soup with fresh
goat curd

& Hand-cut sausage,
mashed potatoes

Sweet Endings

Rice pudding with
Madagascar vanilla

Vanilla millefeuille

Guanaja chocolate mousse
with a madeleine