

FORMULE du MIDI à choisir dans le menu Saveurs (sauf Dimanche et férié)

32 € Amuse bouche + Entrée + Plat + Dessert

28 € Entrée + Plat OU Plat + Dessert

MENU SAVEURS 38 € (hors week-end et férié)

Mise en bouche

L'assiette printanière veggie tout en fraîcheur

Ou

Ma terrine du jour entrelardée façon ma grand-mère

Parmentier d'aile de Raie aux câpres et sa vierge de légumes

Ou

Brochette de Caille de chez Taupin désossée aux saveurs tandoori

Crème brûlée vanille Bourbon Ou Dessert du jour

MENU DEGUSTATION 48 €

Mise en bouche

Oeuf parfait 62° de la ferme de Bérénice, crème Argenteuil asperges curry vert

Ou

Marbré de Lisette et Saumon bio au basilic, léger aioli safrané

Ou

Entrée de la carte avec supplément

L'Agneau de Lait de Pel et Der rôti à la sauge, pommes boulangère

Ou

La marée du jour, fondue de poireaux, crème de crustacés au champagne

Ou

Plat de la carte avec supplément

Fromage ou Dessert à la carte à choisir à la commande

A LA CARTE:

+ suppl.au
menu 48 €

Mes Entrées

- ° Ma terrine du jour entrelardée façon ma grand-mère 15 €
- ° Oeuf parfait 62° Ferme de Bérénice, crème Argenteuil curry vert 16 €
- ° Marbré de Lisette et Saumon bio au basilic, léger aioli safrané 19 €
- ° Eventail d'asperges sauce mousseline, copeaux de parmesan 19 €
- ° **Mon Foie gras de canard au marc de Champagne, chutney** 25 € +5 €
- ° **Tataki de Thon rouge aux sésames et ma fameuse sauce Thai** 25 € +5 €

Mes Plats

- ° Parmentier d'aile de Raie aux câpres et sa vierge de légumes 27 €
 - ° Brochette de Caille de chez Taupin désossée, saveurs tandoori 27 €
 - ° L'Agneau de Lait de Pel et Der rôti, sauge et pommes boulangère 32 €
 - ° Noix de St-Jacques ou Poisson selon marée, crème de crustacés 32 €
 - ° **Tataki de Thon rouge aux légumes et ma fameuse sauce Thai** 34 € +10 €
 - ° **Ris de Veau braisé aux champignons, sauce au champagne** 38 € +18 €
 - ° **Désossé de Pigeonneau aux 2 cuissons, jus au ratafia** 38 € +18 €
 - ° **Pièce de Boeuf de Champagne, sauce morilles et asperges *** 39 € +18 €
- * possibilité avec escalope de foie gras chaud façon Rossini + 8 €*

Mes Desserts

- ° Dacquoise noisettes aux fraises, pâtissière vanille Bourbon 13 €
- ° Le dessert Chocolat selon Daniel 13 €
- ° Ma fameuse Crème Brûlée à la vanille de l'île Bourbon 13 €
- ° Pavlova revisitée aux fruits exotiques, Sorbet maison minute 13 €
- ° Assiette de 3 fromages sélection Pouillot 13 €

Certains plats peuvent être supprimés. Merci de comprendre notre souci de fraîcheur et dépendance des marchés. Menus boissons non comprises. Viande origine France. Merci de signaler toute allergie.

VENTE A EMPORTER - 10%

MENU FOR LUNCH choose in menu **Saveurs** (not sunday)

32 € Amuse bouche + Starter + Main + Dessert **28 €** Starter + Main OU Main course + Dessert

MENU SAVEURS 38 € (not on week-end)

Mise en bouche

—————
Fresh Spring salad of the day

Or

Today's Daniel poultry terrine

—————
Skate wing with mashed potatoes, capers and olive oil

Or

Boneless Local Quail skewer, tandoori flavors

—————
Crème brûlée vanilla Bourbon Or Today's dessert

MENU DEGUSTATION 48 €

Mise en bouche

—————
Asparagus cream with egg boiled from a local farm

Or

Mackerel and Salmon terrine with basil and saffron flavors

Or

Choose Starter from la carte with extra

—————
Milk Lamb from the farm , boulangère potatoes

Or

Scallops or Today's Fish à la plancha, leeks, shellfish cream

Or

Choose Main course from la carte with extra

—————
Cheese or Dessert à la carte

A LA CARTE:

+ extra in
menu 48 €

Starters

- Today's Daniel poultry terrine 15 €
- Asparagus cream with egg boiled from a local farm 16 €
- Mackerel and Salmon terrine with basil and saffron flavors 19 €
- Asparagus salad sauce mousseline with parmesan shavings 19 €
- Daniel's duck Liver with marc de Champagne and chutney 25 € +5 €
- Red tuna Tataki with sesame seeds and my special Thai sauce 25 € +5 €

Main Course

- Skate wing with mashed potatoes, capers and olive oil 27 €
 - Boneless Local Quail skewer, tandoori flavors 27 €
 - Milk Lamb from the farm , boulangère potatoes 32 €
 - Scallops or Today's Fish à la plancha, leeks, shellfish cream 32 €
 - Red tuna Tataki with vegetable and my special sauce Thai 34 € +10 €
 - Braised Calf's sweetbread with champagne sauce 38 € +18 €
 - Boneless young Pigeon, local wine sauce 38 € +18 €
 - Today's local Beef, morels sauce with asparagus * 39 € +18 €
- * with hot duck liver scallop like Rossini + 8 €*

Mes Desserts

- Nuts pie with pastry cream and strawberries 13 €
- Today's chocolate dessert 13 €
- Crème Brûlée à la vanilla 13 €
- Pavlova with meringue and exotical fruits, home sorbet 13 €
- Local 3 cheese plate 13 €