

MENU PRINTEMPS N°4

Entrée (au choix) – Plat (au choix) – Dessert 46€

3 assiettes au choix – Dessert 60€

4 assiettes au choix – Dessert 74€

Notre traditionnel Pâté en Croûte pistaché et condiments en pickles

Et/ou

L'œuf parfait de la Grange Rouge dans une tombée d'échalotes, pomme de terre et estragon

Et/ou

La salade gourmande de ris de veau aux légumes d'ici (supp. 12 €)

Le filet de cabillaud au maïs grillé, siphon maïs et citron vert

Et/ou

Le suprême de pintade fermière aux artichauts et câpres, feuille de câprier

Et/ou

Le filet de turbot sauvage, asperges rôties et agrumes (supp. 16€)

Les fraises de Champcueil infusées au poivre Timut, sorbet fraise poivrée

Ou

La fraîcheur de l'orange façon "Suzette", crème glacée à la vanille et tuile croustillante

Fromage de notre sélection ou Fontainebleau maison 15€

Menu de saison valable du 21 mai au 8 juin 2026

