



**L'ECU
DE
FRANCE**

HÔTEL *
RESTAURANT
TRAITEUR**

MALESHERBES

DEPUIS 1938

VENTE À EMPORTER & EN LIVRAISON

CARTE BISTRONOMIQUE - COLLECTION HIVER 2021 / 2022

L'équipe de l'Ecu de France est heureuse de vous accueillir pour un agréable moment BistrOnomique en ces lieux historiques. Nous vous souhaitons de belles découvertes sensorielles avec cette nouvelle carte de saison - Collection Hiver 2021 / 2022, concoctée avec Amour par notre nouveau Chef, Xavier TAQUET, et sa brigade de cuisiniers.

« Bonne dégustation ! »

NOS ENTRÉES

Vol au Vent d'escargots de Bourgogne, crème d'ail, crumble Parmesan 9.00

La Bourgogne est à l'honneur avec cette recette savoureuse ! Notre coup de cœur pour l'accompagner : un verre de « Chardonnay » André Ducal - Bourgogne AOP (Bourgogne).

Gâteau de boudin noir, cacahuètes torréfiées, vinaigrette à la pomme 7.50

Voilà une création originale et déjà approuvée en avant-première par quelques habitués chanceux ! À (re)découvrir accompagnée d'un verre de « XVIII Saint Luc Plaimont » - IGP Côtes de Gascogne (Sud-Ouest).

Œufs de plein air Bio pochés, crémeux crustacés, truite de Méréville 8.00

En provenance directe de La Ferme de Laveau (77), nos œufs pochés s'accordent à merveille avec la truite de Méréville (91) élevé par le passionné Monsieur PETIT ! On vous conseille de les apprécier avec un vin blanc supérieur de la Région, comme par exemple « Les Aïeules » - Saumur-Champigny AOP (Loire).

Salade Périgourdine

petite : 9.00 grande : 14.00

La gourmandise est au rendez-vous : magret, gésiers et foie gras de canard, pommes sautées, salade, noix. Huuummm ! À déguster accompagnée d'un vin rosé ou d'un vin blanc du Sud-Ouest, comme par exemple le Colombelle - IGP Côtes de Gascogne (Sud-Ouest).



Tous nos plats sont faits maison. Ils sont élaborés sur place par notre brigade de cuisiniers, à partir de produits frais, d'origine française et essentiellement locaux. Tous nos prix sont exprimés en Euros TTC, service compris.

NOS PLATS

Suprême de volaille Label Rouge de la Région Centre-Val-de-Loire, jus à la sauge, légumes oubliés 15.00

Une valeur sûre pour se faire plaisir, au déjeuner comme au dîner. Au verre, on vous suggère un bon vin rouge de la Région : « Gueulebée » Domaine la Chevalerie - Saint-Nicolas de Bourgueil AOC (Loire).

Filet de Saint Pierre, beurre blanc citronné infusé à la coriandre, pastilla de pommes de terre de Beauce 18.00

Vous apprécierez la chair ferme et goûteuse du Saint Pierre, élégamment mis en valeur dans cette recette. Notre coup de cœur pour l'accompagner : une coupe de Champagne !

Entrecôte de bœuf Français, jus vigneron au foie gras de canard, pommes grenailles confites 21.00

Gourmandise absolue avec cette pièce de bœuf d'environ 230 grammes, race à viande et élevé en France ! Pour le choix de votre boisson, faites-vous confiance et commandez ce que vous aimez.

NOS BURGERS

Burger du Moment *(selon arrivages)* 15.50

Toujours garni de roquette, tomate et concombre. Demandez l'ardoise des suggestions du moment !

Chicken Burger 14.00

Pain Burger, escalope de volaille panée aux épices, sauce cocktail, roquette, compotée d'oignons rouges, tomate, concombre et fromage fumé. Accompagné de frites, et pourquoi pas d'une bière blonde bien fraîche, comme par exemple une Affligem Pression ?



Tous nos plats sont faits maison. Ils sont élaborés sur place par notre brigade de cuisiniers, à partir de produits frais, d'origine française et essentiellement locaux. Tous nos prix sont exprimés en Euros TTC, service compris.

NOS FROMAGES & DESSERTS

Fromages affinés AOP *(selon arrivages)*

2 pièces / 5.00

3 pièces / 7.00

Tarte Tatin, sorbet poire & fève de Tonka

7.00

Sorbet plein fruit fabriqué avec Amour par Nathalie MACKER, dans son atelier « Au-dessus, sur l'étagère du haut » à Boutigny-sur-Essonne (91). Avec une Crème de Poire d'Olivet, ce sera absolument exquis !

Brioche façon pain perdu, caramel au beurre salé

6.50

Voilà de quoi se faire plaisir en toute simplicité, avec un verre de Muscat bien frais pour un accord parfait.

Biscuit Spéculoos, crémeux citron & basilic, meringue

7.00

Un mariage brillant, que l'on appréciera d'autant plus s'il est accompagné d'une belle coupe de Champagne.

Le Café ou Thé Gourmand

7.50

Votre boisson chaude préférée et sa farandole de mignardises, selon les envies du Chef !

NOS GLACES ET SORBETS

La coupe 2 boules 3.50

La coupe 3 boules 4.50

Les saveurs incontournables : vanille, fraise, chocolat et café

***Demandez l'ardoise des Sorbets :** découvrez notre sélection de sorbets plein fruit fabriqués avec Amour par Nathalie MACKER, dans son atelier de Boutigny-sur-Essonne (91) : « Au-dessus, sur l'étagère du haut » !*



Tous nos plats sont faits maison. Ils sont élaborés sur place par notre brigade de cuisiniers, à partir de produits frais, d'origine française et essentiellement locaux. Tous nos prix sont exprimés en Euros TTC, service compris.

NOS MENUS

MENU DU MARCHÉ

Service en 2 plats 14.00

Service en 3 plats 17.00

Demandez le menu de la semaine !

Entrée 6.00 / Plat 11.50 / Dessert 5.50

MENU ENFANT

Plat + Dessert + Jus de fruit 9.00

Viandes au choix :

Steak haché

Filet de volaille

Aiguillette de poisson

Garnitures au choix :

Légumes croquants *ou* fèves

Pommes grenailles *ou* frites *ou* blé

Desserts au choix :

Fromage blanc

Moelleux chocolat

Coupe de glace 2 boules

MENU SAVOUREUX

Service en 3 plats 29.50

Entrée + Plat + Fromages *ou* Dessert

Entrées au choix :

Toutes les entrées à la carte !

Plats au choix :

Tous les plats à la carte !

Suppléments à prévoir :

Filet de Saint Pierre, beurre blanc
citronné infusé à la coriandre, pastilla de
pommes de terre de Beauce (sup. +2€)

Entrecôte de bœuf Français, jus vigneron au
foie gras de canard, pommes grenailles confites
(sup. +4€)

Trio de fromages affinés

ou **Desserts au choix :**

Tous les desserts à la carte !

IL ETAIT UNE FOIS.. L'ECU DE FRANCE - MALESHERBES

L'HISTOIRE COMMENCE EN 1624

Lorsque les murs du relais de poste de Malesherbes sont érigés, afin d'assurer l'acheminement du courrier royal et l'accueil des voyageurs. On peut alors compter sur les maîtres de poste et leurs bons soins pour changer de chevaux, se restaurer et se reposer, avant de reprendre la route. Parfois, les voyageurs de passage en ces lieux marqueront l'Histoire de France, à l'instar de Charles de Batz de Castelmoré dit d'Artagnan, le célèbre « Mousquetaire » immortalisé par la plume d'Alexandre Dumas.

L'HISTOIRE CONTINUE EN 1938 AVEC SUZANNE ET GEORGES LEROY

Au fil du temps, le relais de poste est devenu une auberge de bon goût, hérité de trois siècles d'histoire et d'art de recevoir. C'est au printemps 1938 que le couple de lorrains investit les murs de l'Ecu de France. Suzanne et Georges travaillent avec enthousiasme pour entretenir les vieilles pierres et le bel écrin de verdure, jusqu'à l'arrivée des troupes allemandes qui prennent possession des lieux... Tout juste deux ans après s'être installés, les LEROY et leurs deux filles sont contraints de fuir : c'est l'exode de juin 1940.

Ce n'est qu'après la libération de Malesherbes par les forces alliées, le 21 août 1944, que la vie paisible reprend son cours à l'Ecu de France. Paulette, alors âgée de 24 ans, seconde ses parents dans l'entreprise familiale. Elle rencontre Robert GROSMANGIN, un lorrain lui aussi, qui a combattu avec bravoure pour la France ! De leur mariage naissent deux garçons, Jean-Pierre et Patrick, bientôt orphelins d'un père décédé trop tôt.

Jean-Pierre, l'aîné de la famille GROSMANGIN, a bien grandi et rêve d'une carrière de Chef Cuisinier. Après avoir fait ses classes auprès de grands Chefs français, il rentre à la Maison qui l'a vu naître et prend les rênes de la cuisine. Il y rencontre l'amour de sa vie, une employée dévouée nommée Paulette elle aussi. Ils forment un couple attachant et convivial, qui travaille sans relâche pour satisfaire la clientèle et pour élever leurs trois beaux enfants : Édouard, Lorraine et Claire.

L'HISTOIRE SE POURSUIT AVEC LA 4EME GENERATION

Parmi la fratrie GROSMANGIN, une personnalité forte s'investit très tôt au sein de l'entreprise familiale : l'enfant du milieu, qui collectionne depuis toute petite les étiquettes des bouteilles de vin, s'épanouit dans cet univers des arts de la table.

Aujourd'hui, Lorraine GROSMANGIN est la digne héritière d'une maison familiale qui fêtera bientôt ses 85 ans ! À la tête d'une équipe de 10 collaborateurs de grande qualité, elle entreprend de vastes projets pour assurer l'avenir de l'hôtel 3 étoiles et de sa table distinguée par le titre de Maître Restaurateur. Fervente partisane du "manger bon, manger mieux", elle sélectionne avec attention les produits frais et essentiellement locaux dont vous vous délecterez au cours de ce repas.