



Tous nos plats sont fait maison, à partir de produits frais, d'origine Française et essentiellement locaux.

Vente à emporter & livraison

CARTE BISTRONOMIQUE

Automne-Hiver



L'équipe de l'Écu 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 Automne-Hiver 2022/2023 - concoctée avec Amour par notre Chef, Xavier TAQUET et sa brigade de cuisiniers.

Bonne dégustation !

A PARTAGER

CAMEMBERT au lait cru rôti, mouillettes de pain	_____	9.00
OS À MOELLE à la fleur de sel de Guérande	_____	9.00
PLANCHE CHARCUTIÈRE ou MIXTE	<u>2 pers.</u>	10.00
	<u>4 pers.</u>	19.00

NOS ENTRÉES

TRUITE FAÇON GRAVLAX 	_____	14.00
Pesto de betterave et vodka, légumes pickles, blinis safranés, mousse de chèvre		
ESCARGOTS DE BOURGOGNE	_____	12.00
En persillade, baguette anisée		
MILLE FEUILLES D'AUBERGINE	_____	10.00
Chèvre frais, miel et chips coppa		
VELOUTÉ FORESTIER	_____	9.00
Oeuf bio mollet		
ENTRÉE DU MARCHÉ	_____	7.00
ENTRÉE VÉGÉTARIENNE	_____	7.00
VÉGÉTALIENNE ou SANS GLUTEN		
Selon arrivée du Marché		

Prix exprimés en Euros TTC, service compris

CARTE BISTRONOMIQUE


Automne-Hiver

NOS PLATS



SELLE D'AGNEAU revisitée  _____ 24.00

DAURADE ROYALE _____ 21.00
Marinade d'herbes fraîches et citron confit, croûtons

CARRÉ DE PORCELET _____ 19.00
Cuisson basse température, poêlée forestière 

PIÈCE DU BOUCHER _____ *Selon arrivage*
Frites et salade verte

BURGER DU MOMENT _____ 17.00

PLAT DU MARCHÉ _____ 13.50

PLAT VÉGÉTARIEN _____ 13.50
VÉGÉTALIEN ou SANS GLUTEN
Selon arrivée du Marché

L'Écu de France

Prix exprimés en Euros TTC, service compris

CARTE BISTRONOMIQUE

Automne-Hiver



NOS FROMAGES & DESSERTS

FROMAGES AFFINÉS AOP _____ 8.00

FRUIT RÔTI AU MIEL _____ 9.00
Palet à la bretonne

BRIOCHE PERDUE FAÇON MONT BLANC _____ 8.00

PROFITEROLES DU MOMENT _____ 8.00
Revisitées

CAFÉ ou THÉ GOURMAND _____ 7.50

CRÈME AUX ŒUFS DE MAMIE _____ 7.00

DESSERT DU MARCHÉ _____ 6.50

NOS GLACES & SORBETS

COUPE 2 BOULES _____ 4.00

COUPE 3 BOULES _____ 5.00

COUPE GLACÉE DU MOMENT _____ 8.00

Demandez l'ardoise ***des sorbets plein fruits*** ;
fabriqués avec Amour par “ *Au dessus, sur l'étagère
du haut de Nathalie MACKER* ” dans son atelier
de Boutigny sur Essonne (91).

CARTE BISTRONOMIQUE

Automne-Hiver

MENU DÉGUSTATION

Servi tous les jours, sur réservation

SERVICE EN 6 PLATS

59.00

Mise en bouche

Entrée / Poisson / Plat

Frisson Lorrain

Fromage

Dessert

MENU DÉGUSTATION
AVEC ACCORDS METS & VINS

84.00



Tous nos plats sont fait maison,
à partir de produits frais,
d'origine Française
et essentiellement locaux.

Prix exprimés en Euros TTC, service compris

MENU DU MARCHÉ

Servi le midi, du lundi au vendredi

Sauf jours fériés

SERVICE EN 2 PLATS

18.00

ENTRÉE + PLAT
OU PLAT + DESSERT

SERVICE EN 3 PLATS

21.00

ENTRÉE + PLAT + DESSERT



MENU ENFANT

2 PLATS : **9.00** / 3 PLATS : **12.00**

Œuf dur ou Assiette charcutière

Steak haché ou Escalope de poulet pané
ou Aiguillette de poisson

Moelleux chocolat ou 2 boules de glace
ou Fromage

Il était une fois ...

CARTE BISTRONOMIQUE

Automne-Hiver



à 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'Écu 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'Écu 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. Ils forment un couple attachant et convivial, qui travaille sans relâche pour satisfaire la clientèle et pour élever leurs trois enfants : Edouard, Lorraine et Claire.

L'histoire se poursuit avec la 4^{ème} génération.

Aujourd'hui, Lorraine Grosmangin perpétue la tradition familiale pour la 4^{ème} génération.

L'Écu de France 