



Les Entrées

- ◆ *Oufs Bio Pochés aux Brie de Nangis*
 - ◆ *Terrine de Canard aux Figs*
 - ◆ *Asperges Blanches Sauce Mousseline*
 - ◆ *Melon Rôti au Porto*
- ◆ *Foie Gras de Canard Frais Maison, Pain aux Fruits
et Compote de Figs +5.90€*

Les Plats

- ◆ *Magret de Canard aux Fruits Rouges*
 - ◆ *Filet de Boeuf, Beurre Bercy*
Ou Rossini +6.90€
- ◆ *Ris de Veau aux Morilles Sauce Porto + 8.90 €*
 - ◆ *Poisson Selon Arrivage, Sauce Aneth*
Et ses Légumes de Saison
- ◆ *Duo de Crevettes et Saint Jacques sauce Agrumes,*
Purée de Carottes à l'Orange
- ◆ *Rognon de Veau à la Moutarde à l'ancienne,*
Tagliatelles Fraîches

Fromages

- ◆ *Ardoise de Fromages de la Brie 8.90 €*

Les Desserts

- ◆ *Dôme Chocolat Blanc, Citron*
Cœur Fruits Rouge
- ◆ *Pyramide Glacée au Caramel Beurre Salé*
Sur Brioche Façon Pain Perdu
- ◆ *Paris-Brest Revisité aux Fruits Rouges*
 - ◆ *Le Café Gourmand du Châtel*
 - ◆ *Bavarois aux Trois Chocolats,*
Biscuit Croquant

***Les plats que nous vous proposons sont soumis aux variations d'approvisionnement du marché et peuvent, par conséquent, nous faire défaut.**