



*Notre nouvelle Carte "Collection Automne Hiver",
réalisée par notre Chef Xavier Jaquet,
est disponible sur place, à emporter et en livraison*

À PARTAGER

CAMEMBERT au lait cru, rôti, toasts grillés	9.00
OS A MOELLE à la Fleur de sel de Guérande	9.00
PLANCHE Charcutière ou Mixte	2 pers. 12.00 4 pers. 21.00

NOS ENTRÉES

TATAKI DE THON <i>Mayonnaise au wasabi, salade de wakamé</i>	12.00
OEUFS FAÇON MEURETTE <i>Oeufs de Plein Air</i>	12.00
VELOUTÉ DE COURGETTE, SAUMON <i>Velouté de courgette à la coriandre, saumon fumé, torsade sésame noir</i>	9.00
CARPACCIO DE TÊTE DE VEAU <i>Carpaccio de tête de veau, sauce Ravigote</i>	10.00
ENTRÉE DU MARCHÉ <i>Sélection du Marché de la semaine</i>	7.00

Prix TTC en €uro - Service compris



NOS PLATS

DORADE	19.00
<i>Beurre façon Maître d'Hôtel au fenouil</i>	
JARRET DE PORC	20.00
<i>Confit à basse température, crème d'Epoisse</i>	
PLAT DU CHASSEUR	16.00
<i>Selon arrivage</i>	
PIÈCE DU BOUCHER	selon arrivage
<i>Frites et salade verte</i>	
BURGER DU MOMENT	17.00
<i>Frites et salade verte</i>	
FALAFELS	13.50
<i>Sauce à la menthe, salade verte, légume du moment</i>	
PLAT DU MARCHÉ	13.50
<i>Sélection du Marché de la semaine</i>	

Prix TTC en €uro - Service compris



NOS
FROMAGES
& DESSERTS

NOS
GLACES
& SORBETS

FROMAGES Affinés AOP	8.00
PITHIVIERS FONDANT	8.50
PAVLOVA CITRON - GINGEMBRE	8.50
TARTELETTE CHOCOLAT CAMEL BEURRE SALÉ, FÈVE DE TONKA	8.50
CAFÉ ou THÉ GOURMAND	8.50
DESSERT DU MARCHÉ <i>Sélection du Marché de la semaine</i>	7.00
COUPE 2 BOULES	4.00
COUPE 3 BOULES	5.00
COUPE GLACÉE DU MOMENT	8.00

*Demandez l'ardoise des sorbets plein fruits de chez
"Au dessus, sur l'étagère du haut" de Boutigny sur Essonne (91)*

Prix TTC en €uro - Service compris



MENU DU MARCHÉ

*Servi le midi,
du lundi au vendredi,
sauf jours fériés*

MENU ENFANT

Jusqu'à 12 ans

SERVICE EN 2 PLATS 18.00
ENTRÉE + PLAT ou PLAT + DESSERT

SERVICE EN 3 PLATS 23.00
ENTRÉE + PLAT + DESSERT

2 PLATS : 9.00. / 3 PLATS : 12.00

*Oeuf dur OU Assiette charcutière
Steak haché OU Poulet pané OU Aiguillettes de poisson
Moelleux chocolat OU 2 Boules de glace OU Fromage*

Prix TTC en €uro - Service compris



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 Castelmore 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 Grosman, 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 Grosman, 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 Grosman perpétue la tradition familiale pour la 4^{ème} génération.