



La Carte

Entrée Plat 39.90 €

Plat Dessert 33.90 €

Entrée Plat Dessert 47.90 €

Plat Direct 22.90 €

**Merci de
commander vos
desserts en
debut de repas**

Les Entrées

- ◆ *Oeufs Bio Pochés au Brie de Nangis*
 - ◆ *Terrine Maison du Moment*
- ◆ *Feuilleté de Fruits de Mer au Chablis*
- ◆ *Foie Gras de Canard Frais Maison,*
Pain aux Fruits et Compote de Figuees + 5.90€
- ◆ *Saumon Gravlax et sa Gelée d'Orange*
 - ◆ *Bavarois Betterave, Mousse Chèvre*

Les Plats

- ◆ *Grosses Crevettes Sauce Agrumes, Purée de Carottes Jaunes*
 - ◆ *Filet de Bœuf Sauce Marchand de Vin*
 - Ou Rossini +4.90€*
- ◆ *Ris de Veau aux Morilles Sauce Porto + 8.50 €*
 - ◆ *Dos de Cabillaud Sauce Vierge, Riz Noir*
 - ◆ *Rognons de Veau Sauce Moutarde à l'Ancienne*
 - Tagliatelles Fraîches*
 - ◆ *Magret de Canard Au Salidou et Amandes*
- ◆ *Homard bleu, Tagliatelles au Safran et Fruits de Mer + 18€*

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

Les Desserts

- ◆ *Millefeuille Inversé aux Fruits Exotiques*
- ◆ *Pyramide Glacée au Caramel Beurre Salé*
Sur Brioche Façon Pain Perdu
- ◆ *Meringue, Mousse Menthe et Marmelade de Citron*
 - ◆ *Choco Pralin Façon Rocher*
 - ◆ *Le Café Gourmand du Châtel*
 - ◆ *Tarte Tatin Poire*

Service Compris

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

Origines des Viandes : Bœuf : France , rognon : U.E, Ris de Veau : Pays Bas