



La Carte

Entrée Plat 39.90 €

Plat Dessert 33.90 €

Entrée Plat Dessert 48.90 €

Plat Direct 22.90 €

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

Les Entrées

◆ *Filet de Saumon, Crème à l'Oseille et Œufs de Truite*

◆ *Foie Gras de Canard Frais Maison,*

Pain aux Fruits et Compote de Figues + 5.90€

◆ *Œufs Pochés au Brie de Nangis*

◆ *Feuilleté de Saint-Jacques et Fondue de Poireaux, Sauce*

Agrumes

◆ *Douzaine de Fines de Claire N°3*

Les Plats

- ◆ *Filet de Bar Sauce Aux Herbes et ses Petits Légumes*
- ◆ *Filet de Bœuf Sauce Poivre Vert, Pommes Grenailles et Flan de Brocolis, Echalote Confites*
- ◆ *Ris de Veau aux Morilles Sauce Porto + 10.90 €*
- ◆ *Suprême de Poulet Bio au Miel et la Moutarde, Pommes Grenailles et Flan de Brocolis, Echalote Confites*
 - ◆ *Rognons de Veau à la Moutarde à l'Ancienne*
 - ◆ *Tagliatelles Fraîche*
- ◆ *Homard bleu Poelée et ses Petits Légumes + 18€*

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

Les Desserts

- ◆ *Crêpes Flambées au Grand Marnier + 6.50€*
- ◆ *Pyramide Glacée au Caramel Beurre Salé
Sur Brioche Façon Pain Perdu*
- ◆ *Sphère au Chocolat Noir, Mousse Coquelicot et Framboises*
 - ◆ *Omelette Norvégienne*
 - ◆ *Le Café Gourmand du Châtel*
 - ◆ *Champagne Gourmand + 5.90€*

Irish Coffee 9.90€

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 : Pays Bas, Ris de Veau : Pays Bas, Magret : France