



Notre Carte de Saison

À PARTAGER

<i>Camembert au lait cru rôti</i>		9.00
<i>Croq' Baguette</i>		9.00
<i>Planche Charcutière ou Mixte</i>	2 pers.	12.00
	4 pers.	21.00

NOS ENTRÉES

<i>Oeufs* Toqués au saumon fumé</i>	10.00
<i>(*) Oeufs Fermiers plein air, Label Rouge</i>	
<i>Brioche façon pain perdu</i>	12.00
<i>Tomme de Touraine et jambon à la truffe d'été</i>	
<i>Salade aux croustillants de "Coeur du Berry" et poire</i>	15.00
<i>Entrée du Marché</i>	8.00



Nos Suggestions
du moment

*Nos plats sont fait maison par nos cuisiniers
Prix TTC en Euro - Service compris*



NOS PLATS

<i>Filet de Boeuf Français sauce Bleu d'Auvergne</i>	29.00
<i>Dos de cabillaud Skreï, crème de coco safranée*</i> <i>(*)Safran du Gatinais</i>	26.00
<i>Carré de cochon flambé</i> <i>Cochon fermier Label Rouge élevé en plein air</i>	28.00
<i>Mignon de veau aux poires</i> <i>Cuisson rosé en basse température</i>	28.00
<i>Burger du Moment (Steak haché VBF Charolais)</i> <i>Frites de patate douce et salade verte</i>	18.50
<i>La Vегgie</i>	15.00
<i>Plat du Marché</i>	13.50

N'hésitez pas à consulter ou demander nos suggestions

*Nos plats sont fait maison par nos cuisiniers
Prix TTC en Euro - Service compris*



NOS FROMAGES & DESSERTS

<i>Assiette de fromages AOP Affinés</i>	8.00
<i>Panna Cotta à la rose</i>	10.00
<i>Chou à la fève de Tonka, sauce chocolat</i>	12.00
<i>Crème brûlée à l'orange</i>	10.00
<i>Café ou Thé Gourmand</i>	8.50
<i>Dessert du Marché</i>	7.00

NOS GLACES & SORBETS

<i>Coupe 2 boules</i>	4.00
<i>Coupe 3 boules</i>	5.00
<i>Coupe glacée du Moment</i>	8.00

*Nos plats sont fait maison par nos cuisiniers
Prix TTC en Euro - 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

Nos plats sont fait maison par nos cuisiniers
Prix TTC en Euro - 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.