

A la Carte

*Pour cette nouvelle carte, nous avons choisi de vous proposer une carte plus restreinte.
Le chef vous proposera des nouveautés régulièrement afin de découvrir sa cuisine inventive.*

Entrées


- ❖ KOULIBIAC DE SAUMON FUME et de coquilles saint Jacques, croustillant de sarrasin 27 €
- ❖ VELOUTE DE BUTTERNUT, escalope de foie gras poêlée, copeaux de champignons 22 €
- ❖ HUITRES BELON N°0 gratinées, sabayon au champagne 21 €
- ❖ PANNACOTTA DE CELERI, carpaccio de saint Jacques et granny Smith, sauce verte 24 €

Poissons

- ❖ PAVE DE SAUMON CUIT A L'UNILATERALE, crème de carotte vanillée, pak choï et lardons 27€
- ❖ POULPE SAISIE, purée de carotte au curcuma, sauce vierge, feuilles de coriandre et cubes de pommes de terre 29€

Notre chef conçoit les plats avec des garnitures assorties et adaptées à chaque met. Nous évitons donc les changements de garnitures. Possibilité de suppl. garniture : 5€

Viandes

- ❖ SUPREME DE VOLAILLE FERMIER (label rouge), bisque de châtaigne, endives braisées et poêlée de champignons 30 €
- ❖ CARBONNADE DE JOUE DE BŒUF à la bière Briarde de seine et marne Rabourdin, purée de céleri 39 €
- ❖ BOURGUIGNON DE CHAMPIGNONS (plat végétarien)  24 €

Dessert

- ❖ TARTELETTE CHOCOLAT LACTEE AU CARAMEL , chantilly tonka, noisette caramélisées 12 €
- ❖ CREPES SUZETTE, flambées au grand Marnier 14 €
- ❖ PLATEAU DE FROMAGES affinés de nos régions 13 €
- ❖ FINGERS CITRON-YUZU MERINGUES, crème au citron, meringue au yuzu, bille de citron poivrée 13 €

Menu du Domaine

39€

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

ENTRÉES AU CHOIX :

PANNACOTTA DE CELERI, carpaccio de saint Jacques et granny Smith, sauce verte

Ou

VELOUTE DE BUTTERNUT, escalope de foie gras poêlée, copeaux de champignons

PLATS AU CHOIX :

PAVE DE SAUMON CUIT A L'UNILATERALE, crème de carotte vanillée, pak choï et lardons

Ou

SUPREME DE VOLAILLE FERMIER (label rouge), bisque de châtaigne, endives braisées et poêlée de champignons

DESSERTS AU CHOIX :

Choix des desserts à commander en début de repas

TARTELETTE CHOCOLAT LACTEE AU CAMEL , chantilly tonka, noisette caramélisées

Ou

CREPES SUZETTE, flambées au grand Marnier

Ou

PLATEAU DE FROMAGES affinés de nos régions

Ou

FINGERS CITRON-YUZU MERINGUES, crème au citron, meringue au yuzu, bille de citron poivrée

Supplément fromage 7€

Menu Enfant

16€

PLAT (consulter votre serveur) + 2 boules de glace + Sirop à l'eau ou jus de fruits

Formules Déjeuner

SERVIES UNIQUEMENT AU DEJEUNER DU MARDI AU VENDREDI

HORS JOURS FERIES

ENTREE DU JOUR : 9,50€

PLAT DU JOUR : 17€

DESSERT DU JOUR : 9,50€

Entrée/Plat ou Plat/Dessert : 26.50€

Entrée + Plat + Dessert : 34€