

Menu Carte au choix

Mise en bouches, plat et dessert 28 €

Mises en bouches, entrée, plat et dessert 35 €

Mises en bouches, entrée, plat, fromages et dessert 48 €

*5 € de supplément seront appliqués pour les plats suivis d'une **

Dans les formules à 28 et 35 €, merci de votre compréhension

Nous vous recommandons de choisir votre dessert en début de repas

Nos produits sont frais et nos plats peuvent être modifiés en fonction des arrivages,

Merci de votre compréhension

Viandes d'origines françaises, menu végétarien sur demande

Nos producteurs locaux : Les légumes de MM. Guillemain et Bonnet à Digny

Œufs fermiers de M. Alexandre à Digny

Volaille de M. Merlat à Senonches, Bœuf de M. Lebal'ch à la Ferme de l'Épinay

Cidre de M. Leroux à Boissy-Maugis

LA CARTE

Au commencement

<i>“Palette” de légumes Primeurs de M. Guillmin, sorbet fraise fenouil et ses condiments</i>	<i>13 €</i>
<i>“Sashimi” de Maquereaux marinés de nos côtes sur un crumble d’olives au Mascobado et Fenouil croquant</i>	<i>16 €</i>
<i>Cannelloni de tourteaux aux condiments d’été, écrasé d’avocats aux épices, pain grillé à l’huile de truffes</i>	<i>18 €</i>
<i>Sablé au Parmesan et saumon Sauvage fumé par nos soins, crumble de courgettes et jeunes pousses</i>	<i>16 €</i>
<i>Escalope de foie gras poêlée aux girolles et pointes d’asperges, petite salade d’herbes fraîches et jus réduit</i>	<i>20 €</i>

Terre et Mer

<i>Dos de Merlu sauvage poêlé et son écrasé de charlottes à l’huile d’olives, sauce au vin de Chinon</i>	<i>17 €</i>
<i>Dorade royale sur peau croustillante, tombée de pois gourmands et primeurs, sauce vierge</i>	<i>22 €</i>
<i>Carré d’agneau poêlé au thym, légumes du moment et jus court</i>	<i>25 €</i>
<i>Volaille fermière Farcie de Gilles Merlat cuite à l’étouffé, légumes du marché et jus Normand aux girolles</i>	<i>18 €</i>
<i>Duo de ris de veau et noisette poêlée aux morilles façon Bourgeoise et noisette poêlée, légumes du marché jus réduit*</i>	<i>22 €</i>
<i>Tournedos de Filet de Bœuf poêlé façon Rossini, pommes Rattes du Touquet et légumes du moment*</i>	<i>25 €</i>

Fromages / Desserts

Assiette de Fromages régionaux 9 €

Palette de Glaces et Sorbets maisons, gourmandises 11 €

Déclinaison autour du citron 11 €

Notre Nougat Glacé aux noisettes du Parc et ses gourmandises 11 €

Soupe de fraises aux fruits rouges, sorbet du moment et macaron 11 €

Croustillant glacé au chocolat et mangue façon vacherin, tartare de mangues et ses gourmandises 11 €

Macaron gourmand à la fleur de Rose sur une Farandole de fruits rouges, sorbet du moment 11 €

La “Vapeur” d’ananas au basilic, sorbet à la menthe poivrée et sucre Rapadura 11 €

Menu enfant 12 €

Poisson du jour ou pavé de bœuf poêlé, pommes rissolées et légumes du marché, dessert du jour ou coupe glacée

Menu aux saveurs locales

37 €

Mises en bouche

Escalope de foie gras poêlée aux pointes d'asperges et légumes croquants de M. Guillmin

Jus réduit

Pintade fermière de M. Merlat cuite à l'étouffée aux girolles et trompettes

Légumes du marché et Jus Normand

Trilogie de fromages de nos régions et salade mêlée

Macaron gourmand à la Rose sur une Farandole de fruits rouges

Sorbet du moment