

Menu

Tous nos plats sont faits 100% maison
et nous sélectionnons des producteurs locaux
qui valorisent les terroirs de notre pays.

FORMULE MIDI

EN SEMAINE UNIQUEMENT ET HORS JOURS FÉRIÉS

24€

ENTRÉE | PLAT OU PLAT | DESSERT

POUR COMMENCER AUTOUR D'UNE QUILLE

- Saucisson de Bœuf Angus (Picardie) **12€**
des Hommes et des Bœufs
- Rillettes de poissons maison * **10€**
- Assiette de charcuterie des Vosges
fumée au bois de hêtre **18€**
- Os à moëlle, pain aillé et huile d'olive **10€**
- Burrata (150g) **10€**
Huile d'olive produite par un vigneron
- Coppa tranchée et beurre pommade truffé **25€**
- Huîtres pleine mer n°3 de la Destriée (6 pièces) **12€**
Selon arrivage

LES ENTRÉES DU MOMENT

- Crème de burrata, figues rôties au miel, oignons confits * **11€**
- Tarte «sous bois»: champignons, chèvres et velouté **11€**
- Ormeau poêlé, mousse choux fleur, fenouil iodé **19€**
- Poireaux laqués, lard colonatta, crème parmesan **13€**
- Patate douce rôtie, tatziki, crumble et Serrano * **11€**

Tous les canons sont goûtés, approuvés
et sélectionnés pour vous par l'équipe.
Vous pouvez nous faire confiance !

LES CLASSIQUES DE LA MAISON

Accompagnements en supplément

- L'irrésistible Croque-Monsieur Versaillais **19€**
Pain de campagne ultra moelleux fabriqué avec la farine du moulin de Versailles, à partager **32€**
*jambon, béchamel onctueuse et moutardée, chèvre de la ferme de la Tremblay (78)
et comté râpé*
- Tataki de Saumon * **20€**
- Tartare de Bœuf Angus * **24€**
Coupé au couteau, préparation traditionnelle
- Bavette de Bœuf Angus * **22€**

ACCOMPAGNEMENTS

- Pommes de terre sautées **4€**
- Légumes de saison gourmands **6€**
- Poêlée de champignons **9€**

LES PLATS DU MOMENT

- Noix de St Jacques, réduction pétillante purée butternut
et chips topinambour **29€**
- Plat du jour selon l'humeur du Chef * **22€**
- Joue de bœuf fondante, braisée 7h **27€**
- Coquillotto truffes fraîches **25€**

DESSERTS MAISON

- Poire pochée hibiscus, sablé romarin, chantilly vanille **13€**
- Tarte du jour * **9€**
Selon l'inspi et les fruits du moment
- Mousse au chocolat, granola noisettes **12€**
- Riz au lait vanille, pommes caramélisées, coulis de caramel **12€**
- Crème brûlée marrons * **9€**
- Assiette de fromages de la ferme de la Tremblay **12€**
Confiture du Queyras et fruits secs