

Menu

**Des produits qualis, de saison
et préparés avec soin.**

On n'invente rien, mais on le fait bien !

FORMULE MIDI *

EN SEMAINE UNIQUEMENT ET HORS JOURS FÉRIÉS

24€

POUR COMMENCER AUTOUR D'UNE QUILLE

- Fuet Catalan 10€
- 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 12€
- Burrata (150g) 10€
Huile d'olive de Papi
- Coppa tranchée et beurre pommade truffé 25€
- Huîtres pleine mer n°3 de la Destriée (6 pièces) 12€
Selon arrivage

LES ENTRÉES DU MOMENT

- Gratiné Roscoff caramélisés 11€
Comté fondu, pain de campagne grillé
- Poireaux laqués 13€
Lard colonatta, crème parmesan
- Gyoza de Gambas 15€
Bisque Sriracha, dentelle encre de seiche
- Vol au vent escargots 12€
Champignons, jus corsé
- Entrée du jour * 10€
Selon l'humeur du Chef

LES CLASSIQUES DE LA MAISON

- L'irrésistible Croque-Monsieur Versaillais **19€**
Pain de campagne ultra moelleux fabriqué avec la farine du moulin de Versailles, jambon, béchamel onctueuse et moutardée, chèvre de la ferme de la Tremblay (78) et comté râpé **à partager 32€**
- Tataki de Saumon ✱ **20€**
- Tartare de Bœuf Angus ✱ **24€**
Coupé au couteau, préparation traditionnelle
- Bavette de Bœuf Angus ✱ **22€**
- Accompagnements au choix *(inclus pour la bavette et le tartare)* **6€**
Pommes de terre sautées / Légumes de saisons gourmands / Poêlée de champignons

LES PLATS DU MOMENT

- Choux farci **25€**
Lardons fumés, carotte violette, sauce chasseur
- Plat du jour ✱ **22€**
Selon l'humeur du Chef
- Sole Meunière (400g-500g) **38€**
Mousseline de pommes de terre, beurre blanc
- Fregolatto épinards **23€**
Graines de courges torréfiées, copeaux de parmesan

DESSERTS MAISON

- Poire pochée **13€**
Pain d'épices hibiscus, chantilly vanille
- Dessert du jour ✱ **9€**
Selon l'humeur du Chef
- Riz au lait vanille **12€**
pommes caramélisées, caramel au beurre salé
- Brioche perdue **12€**
Caramel au beurre salé, pistaches émondées, quenelle verveine
- Assiette de fromages de la ferme de la Tremblaye **12€**
Confiture du Queyras et fruits secs



Scan me to check our menu



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