

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€

ENTRÉE | PLAT OU PLAT | DESSERT

POUR COMMENCER AUTOUR D'UNE QUILLE

- Saucisson de Bœuf Angus (Picardie) **9€**
des Hommes et des Bœufs
- Rilletes de poissons maison * **10€**
- Caviar d'aubergine maison * **7,50€**
- Assiette de charcuterie des Vosges fumée au bois de hêtre **18€**
- Assiette de fromages de la ferme de la Tremblaye **18€**
Confiture du Queyras et fruits secs
- Os à moëlle, pain aillé et huile d'olive **10€**
- Burrata (150g) **10€**
Huile d'olive produite par un vigneron

LES ENTRÉES DU MOMENT

- Mousse betterave mascarpone, pomme granny smith, crumble salé noisettes **11€**
- Ceviche de lieu, pêche blanche, citron yuzu, gingembre, coriandre * **11€**
- Poireaux laqués, lard colonatta, crème parmesan **12€**
- Œuf mimosa, mayonnaise à l'estragon, chips de lard * **10€**

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 *(inclus pour la bavette et le tartare)*

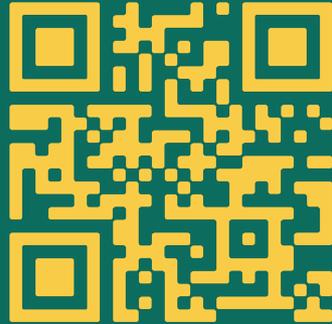
- Pommes de terre grenailles **4€**
- Légumes de saisons gourmands **6€**
- Poêlée de champignons **9€**

LES PLATS DU MOMENT

- Billes de légumes façon risotto, crémeux parmesan endives * **21€**
- Plat du jour selon l'humeur du Chef * **21€**
- Encornet, sauce Gagnaire, tatin d'échalottes **25€**
- Ris de veau de la Nivernaise, crème champignons, gratin dauphinois **38€**

DESSERTS MAISON

- Figes rôties au miel, sablé romarin, crémeux caramel **13€**
- Tarte du jour * **9€**
Selon l'inspi et les fruits du moment
- Mousse au chocolat, granola noisettes **12€**
- Crème brûlée pistache * **8€**



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.**