



California Grill

*« La gastronomie est l'art d'utiliser la nourriture
pour créer le bonheur »*

Theodore Zeldin

“ Pour Commencer ... ”

Buratta et jeunes pousses de betterave à l’huile de truffe, olive tagiashe et croûtons

27 €

Dos de saumon mi-fumé, crème de moutarde de Meaux, raifort aneth et radis d’hiver

27 €

Tarte au Brie de Favières,
mesclun assaisonnée à la vinaigrette au coquelicot de Nemours et jambon cru

19 €

Potage terre et mer de maïs et crabe, mousse légère fève de tonka, céréales au Parmesan

18 €

Foie gras de canard mi-cuit au Chardonnay, chutney d’abricot moelleux et sa brioche tiède grillée

29 €

Langoustine croustillante à la coriandre, roquette et wasabi au cranberries

29 €

California Grill, notre salade façon Caesar
(romaine, homard, agrumes, Parmesan et croûtons briochés)

31 €

Terrine de bœuf et crème de moutarde douce, pickles de carottes

19 €

A partager

Assiette de partage composée de terrine de bœuf,
de langoustines, de saumon fumé et de foie gras

49 €

“ Mais Encore ... ”

Homard rôti au beurre d'agrumes, compotée de fenouil au yuzu
66 €

Noix de Saint-Jacques, risotto aux cèpes et écume de coquillages safranés
49 €

Filet de Saint-Pierre et poireaux à la crème en tarte fine beurre d'ail au gingembre
et légumes du moment
55 €

Filet de bœuf sauce au vin californien, confit d'aubergines aux cèpes
et gâteau de pommes de terre au Blue cheese et herbes fraîches
55 €

Longe de veau façon mini rôti, demi-glace betterave au sureau
et pomme écrasée à la truffonade
49 €

Curry de légumes légèrement épicé et riz rouge sauvage
40 €

A partager (pour 2 personnes)

Gigot d'agneau du Quercy, infusion de romarin et orange,
haricots rouges et fèves cuisinés au chorizo, panais rôtis
99 €

“ Pour le Plaisir ... ”

Frozen

(gelée de coco, mousse de violette et de cassis)

25 €

Parade de glaces

20 €

La Belle et la Bête

(charlotte aux biscuits roses de Reims, confit à la rose de Provins, mousse passion et rose)

28 €

La tentation de *Blanche-Neige*

25 €

Notre chariot de fromages affinés sélectionnés par Xavier Thuret

(Meilleur Ouvrier de France)

20 €

*Célébrez votre Anniversaire en notre compagnie
et commandez votre vacherin en début de repas !*

Vacherin glacé pour 4 à 8 personnes

27 €

Menu Dégustation

125 €

*Le choix des mets de ce menu Dégustation est composé
en fonction des arrivages par notre chef Philippe Geneletti.*

N'hésitez pas à demander à votre serveur.



Le menu se compose de :

Entrée

Entrée chaude

Poisson

Viande

Fromage

Dessert et mignardises

Prix nets

Menu Fée Clochette

Au choix : une entrée, un plat et un dessert

80 €

Buratta et jeunes pousses de betterave à l'huile de truffe, olive tagiashe et croûtons

ou Foie gras de canard mi-cuit au Chardonnay, chutney d'abricot moelleux et sa brioche tiède grillée

ou Dos de saumon mi-fumé, crème de moutarde de Meaux, raifort aneth et radis d'hiver



Noix de Saint-Jacques, risotto aux cèpes et écume de coquillages safranés

ou Longe de veau façon mini rôti demi-glace betterave au sureau, pomme écrasée à la truffonade

ou Filet de bœuf sauce au vin californien, confit d'aubergines aux cèpes
et gâteau de pommes de terre au Blue cheese et herbes fraîches



Notre chariot de fromages affinés

ou La Belle et la Bête à la rose de Provins

ou La tentation de Blanche-Neige

Menu Premium

pour les détenteurs de coupon Premium uniquement

Au choix : une entrée, un plat et un dessert et une boisson

60 €

Potage terre et mer de maïs et crabe, mousse légère fève de tonka, céréales au Parmesan

ou Terrine de bœuf et crème de moutarde douce, pickles de carottes

ou Tarte au Brie de Favières, mesclun assaisonnée
à la vinaigrette au coquelicot de Nemours et jambon



Filet de daurade sebaste grise poêlé sauce coco, nouilles Soba aux légumes et curry

ou Suprême de poulet fermier rôti sauce corsée à la scarmoza fumée et riz sauvage

ou Curry de légumes légèrement épicé (plat végétalien)



Notre chariot de fromages affinés sélectionnés par Xavier Thuret (Meilleur Ouvrier de France)

ou Parade de glaces

ou Délice chocolat griottes et mousse vanillé

Menu Enfant

Pour les enfants âgés de 3 à 11 ans inclus

Au choix une entrée, un plat, un dessert,

*Vittel (33 cl) ou Minute Maid orange ou pomme (15 cl) ou Lait (20 cl) **

35 €

Velouté de légumes du moment

ou Maki de dinde et mesclun de salade

ou Tartare de concombre et saumon fumé



Filet de daurade, riz basmati et bisque de homard

ou Nos spaghettis selon vos envies : bolognaise, tomate ou nature

ou Pilons de poulet et pommes grenaille et fagot d'haricots verts



Soupe froide de griottes

ou Parade de glaces

ou Hérisson gourmand coeur de chocolat

* autre boisson rafraîchissante (25 cl) sur demande et en remplacement du produit proposé

Prix nets