

## MENU PRINTEMPS N°2

Entrée (au choix) – Plat (au choix) – Dessert 45 €  
3 assiettes au choix – Dessert 56 €  
4 assiettes au choix – Dessert 68 €

Le duo d'asperges de Champcueil, riz aux agrumes et crème glacée au riz toasté

Et/ou

Le poulpe grillé aux artichauts, tapenade et crumble au parmesan

Et/ou

Le pâté-croûte de printemps au foie gras, morilles et ail des ours (supp. 8 €)

\*\*\*

Le filet de merlan de ligne grillé, condiment mangue, épinard et pomme paille

Et/ou

Le jarret de veau confit dans son jus, oignons nouveaux et pois chiche

Et/ou

Le filet de turbot "Meunière", cresson et palet de céleri aux noisettes (supp. 16€)

\*\*\*

Le blanc-manger aux amandes de Pithiviers et crème anglaise à la verveine

Ou

La déclinaison de rhubarbe à la vanille, sorbet rhubarbe

*Fromage de notre sélection ou Fontainebleau maison 14 €*

*Menu valable du 11 au 29 avril 2024*