

## Carte

### Viandes et poissons

Poisson du marché ( <b>voir proposition suivant arrivage</b> )	De 19,50 € à 33,50 €
Rouleau de Bar farcie mousse Langoustines, beurre Nantais, flan de Légumes	32.00 €
Marmite de Lotte au coco, mange tout, feuilles de sauge	32.00 €
Ombre Chevalier rôti au Coteaux Champenois blanc riz vénéré brunoise de légumes glacés	26.00 €
Foie gras de canard poêlé	35,00 €
Rognons de veau	32,00 €
Quasi de Veau crumble au cumin jus glacé, déclinaison de carotte	31.00 €
Filet de bœuf aux morilles	31,00 €
Filet de bœuf sauce à l'échalote ou sauce poivre vert	28,00 €
Feuilleté de Magret de canard, duxelles de champignons, sauce gastrique cerise griotte, endive braisée	31.00 €
Strogonoff de Bœuf, Polenta frit	29.00 €
Selle d'Agneau farcie figues épinard jus caramélisé	28.00 €
Filet Mignon de porc salé, sucré sauce douce au lait de coco	27.00 €
Noix de Ris de Veau rôti jus crémé aux morilles	38.00 €
Paleron de Bœuf mijoté au vin de Bouzy tagliatelle	25.00 €
Emincé de volaille crémé au Langre écrasé de purée	25.00 €
Onglet poêlé, Mais grillé aux oignons de Fontenay, jus miroir	26.00 €

### Légumes

Fricassée de champignons sauvages	12,00 €
Légumes de saison	9,50 €

### Fromages

Assiette de Brie de Meaux, Chaource, Comté	8,50 €
Salade Briarde (Brie / Chaource)	8,50 €

### Spécial

Possibilité de formule végétarienne ou végane, petit pain sans gluten, sur les conseils du chef  
A la demande lors de la commande

Suivant le marché de Rungis - Viande d'origine CE – Le prix du menu s'entend hors boissons, service compris