

LES FOUS DE L'ÎLE

Entrées

POIREAUX D'ÎLE DE FRANCE - 12€

CRUMBLE & SAUCE PARMESAN

TERRINE MAISON - 14€

DE COCHON, PRUNEAUX & FIGUES

SAUMON D'ÉCOSSE- 16€

GRAVLAX, POMMES DE TERRE GRENAILLES, CRÈME CITRONNÉE

OEUF PARFAIT - 11€

POTIMARRON RÔTI, CHÂTAIGNES

MAQUEREAU CUIT A LA FLAMME- 14€

CELERI RÉMOULADE & MOUTARDE

À PARTAGER

SAUCISSON A LA TRUFFE DE LA MAISON MONTALET- 12€

HOUMOUS, PAIN JÉRUSALEM MAISON - 9€

CHARCUTERIE IBÉRIQUE - 15€

Plats

QUASI DE VEAU - 25€

BRAISÉ, TOPINAMBOURS ET SALSIFIS RÔTIS, CONDIMENT MISO, ESTRAGON & PERSIL

BOEUF - 39€

FILET DE BOEUF, GRATIN DE MACARONI, EMULSION DE PARMESAN, JUS DE BOEUF

BALLOTTINE DE JULIENNE - 26€

RISOTTO AL SALTO, HOLLANDAISE CITRONNÉE

CABILLAUD - 26€

EN CROÛTE DE CHORIZO, EMBEURRÉE DE CHOUX, JUS DE CHORIZO

COQUILLETES, JAMBON, TRUFFE - 28€

COQUILLETES MAISON BRIARDINES, JAMBON BLANC

PIECE DE BOEUF

CÔTE DE BOEUF MATURÉE POUR 2 PERSONNES, POMMES DE

TERRE GRENAILLES PERSILLÉES - 89€

Desserts

SELECTION DE FROMAGES DE LA MAISON COW - 15€

MAISON COW, SÉLECTION DU MOMENT

POMME- 14€

CREME CRUE FERMIERE, CRUMBLE

MAISON BERTHILLON - 8€

GLACES & SORBETS SELECTION DE PARFUM DU MOMENT (2 BOULES AUX CHOIX)

ROCHER - 14€

SPHÈRE DE CHOCOLAT NOIR, GANACHE CHOCOLAT BLANC ET COEUR PRALINÉ NOISETTES

CHEESECAKE PAMPLEMOUSSE- 14€

CREME CHEESE ,SPÉCULOS, GELÉE DE PAMPLEMOUSSE ,SORBET AGRUME MAISON

RIZ AU LAIT - 9€

DULCE DE LECHE

