

# Les Menus

## VÉGÉTAL 57

### TOMATES ANCIENNES

Comme une «Tatin» parfumée de romarin, crème végétale aux olives noires

**ba**

### LES ARTICHAUDS

Artichaud poivrade grillé, mousse d'artichauds fumée, vinaigrette aux fèves

**ba**

### SAVEURS VÉGÉTALES

Inspiration provençale autour de la ratatouille

**ba**

### LE FONTAINEBLEAU SALÉ

échalotes, fleur de sel, piment d'Espelette, civette

**ba**

### DÉLICE ANANAS VICTORIA

Streusel aux amandes, crème légère au poivre d'Indonésie

Menu en 5 services

## SIGNATURE 95

### FOIE GRAS PRESSÉ

Déclinaison de betteraves multicolores et condiment au tamarin

**ba**

### TURBOT SAUVAGE

Cuit à basse température, gratin de blettes à ma façon et pâte de citron bio confit

**ba**

### COCHON BASQUE «KINTAO»

Cuit à la braise, poivron corne de boeuf farci d'un risotto de quinoa, tuile et jus au piment d'espelette

**ba**

### SÉLECTION DE FROMAGES

Maison « Terroirs de France » à Fontainebleau

**ba**

### LE BLEAU GOURMAND

Glace fromage blanc, compotée de framboises et vodka

**ba**

### TOUT CHOCOLAT

Sablé noisette, crèmeux chocolat au lait, ganache montée chocolat noir et praliné

Menu en 6 services

## ÉVIDENCE 72

### DORADE ROYALE

En tartare, concombres marinés, tuile au pavot, gelée et sorbet au coquelicot de Nemours

**ba**

### LIEU JAUNE DE NOS CÔTES

Cuit sur la peau, fenouil braisé à l'orange, jus de cuisson monté au beurre, figatelli et amandes grillées

**ba**

### VOLAILLE FERMIÈRE LABEL ROUGE

Farcie aux morilles, petits pois à la française, oignons frits et jus au Porto

**ba**

### SÉLECTION DE FROMAGES

Maison « Terroirs de France » à Fontainebleau

**ba**

### LE BLEAU GOURMAND

Glace fromage blanc, compotée de framboise et vodka

**ba**

### L'ABRICOT RÔTI À LA LAVANDE

Mousse amande, dacquoise et sorbet abricot

Menu en 6 services

# La Carte

## LES ENTRÉES

**TOMATES ANCIENNES** 18  
Comme une «Tatin» parfumée de romarin, crème végétale aux olives noires

**LANGOUSTINES JUSTE SAISIÉS** 27  
Chantilly de celeri fumé, caramel de choux rouge et julienne de pommes vertes.

**FOIE GRAS «PRESSÉ»** 29  
Déclinaison de betteraves multicolores et condiment au tamarin.

**DORADE ROYALE** 26  
En tartare, concombres marinés, tuile au pavot, gelée et sorbet au coquelicot de Nemours.

**OEUF BIO PARFAIT** 25  
Purée de brocolis, jambon corse, oignons marinés, émulsion au lait de chèvre

## LES PLATS

**LA MER**  
**TURBOT SAUVAGE** 38  
Cuit à basse température, gratin de blettes à ma façon et pâte de citron bio confit.

**LIEU JAUNE DE NOS CÔTES** 29  
Cuit sur la peau, fenouil braisé à l'orange, jus de cuisson monté au beurre, figatelli et amandes grillées.

**HOMARD BLEU DE BRETAGNE** 48  
Tagliatelles à l'encre de seiche, chou fleur graffitis, émulsion d'estragon

**LA TERRE**  
**RIS DE VEAU** 42  
En croûte aux baies de goji, déclinaison de carottes de couleurs et jus au café.

**VOLAILLE FERMIÈRE LABEL ROUGE** 32  
Farcie à la truffe d'été, petits pois à la française, oignons frits et jus de Porto.

**SAVEURS VÉGÉTALES** 25  
Inspiration provençale autour de la ratatouille.

**COCHON BASQUE «KINTAO»** 39  
Cuit à la braise, poivron corne de boeuf farci d'un risotto de quinoa, tuile et jus au piment d'Espelette.

**PIÈCE DE BOEUF AFFINÉE** 36  
Pommes de terre «prunelles», courgettes étuvées, coulis d'épinards et condiments oignon/ginembre.

## LES FROMAGES

**SÉLECTION DE FROMAGES** 16  
Maison «Terroirs de France» à Fontainebleau.

**NOTRE FONTAINEBLEAU** 9  
**SALÉ** - échalotes, fleur de sel, piment d'Espelette, civette.  
**SUCRÉ** -aux fruits de saison ou miel de châtaignier.

## LES DESSERTS

**SOUFFLÉ FRAMBOISE** 12  
Sorbet basilic.  
**(À COMMANDER EN DÉBUT DE REPAS)**

**LE TOUT CHOCOLAT** 12  
Sablé noisettes, crémeux chocolat au lait, ganache chocolat noir et praliné.

**L'ABRICOT RÔTI À LA LAVANDE** 12  
Mousse amande, dacquoise et sorbet abricot

**DÉCLINAISON DE FRAISES** 12  
Espuma au romarin, sorbet fraise

**DÉLICE ANANAS VICTORIA** 12  
Streusel aux amandes, crème légère au poivre d'Indonésie

