

## **Menu Affaire 39 €**

*Ce menu est servi le midi, du mercredi au vendredi - Sauf jours fériés -  
Amuse-bouche / Une Entrée / Un Plat ou Un Plat / Un Dessert*

## **Menu des Terrasses 58 €**

*Amuse-bouche / Une Entrée / Un Plat / Fromage / Dessert /  
Mignardises.*

## **Menu de la Rabette 78 €**

*Amuse-bouche / Deux Entrées / Trou du Milieu / Un Plat / Fromage /  
Dessert / Mignardises.*

## **Menu Dégustation Montjoye 90 €**

*Amuse-bouche / Trois Entrées / Trou du Milieu / Un Plat / Fromage /  
Dessert / Mignardises.*

**Nos prix ci-dessus sont indiqués service compris et hors boisson.**

***Nos viandes et poissons sont accompagnés de légumes qui peuvent varier au fil du temps et des saisons.***

- *Nos pains sont pétris par nos soins (farine de la Haute Vallée de Chevreuse).*
- *Notre beurre est fait maison.*
- *Nos glaces et sorbets sont réalisés dans l'instant.*

**Menu Enfant (jusqu' à 11 ans) : 17 € Entrée/Plat (Viande ou Poisson) /Dessert)**

**Chef de Cuisine : Éric VOIRON**

**Directeur de l'établissement : Léon OUAZANA**

**« En Juillet, pluie du matin est bonne pour le grain »**

### **Amuse-bouches du moment**

#### **Entrées**

Palourde / soupe / patate douce

Dorade / céviche / Réggiano / combava

Poulpe / abricot / beurre noisette

Tourteau / salade / melon

Œuf / brouillade / uncinatum

Escargots / langoustines/ pleurotes

#### **Trou du Milieu**

Myrte / abricot

#### **Plat Principal**

Veau / filet / artichaut

Agneau de lait / canon / bon henri

Pigeonneau / foin de la vallée

Bœuf / filet / boucané / farigoule

Omble Chevalier / vierge / piment Végé

#### **Fromage**

Crottin de chèvre

Brie de Meaux

#### **Dessert**

Courgette / miel / amande

Pêche/ rôti / romarin

#### **Mignardises**