

## **M enu 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)**

« 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

Chef de Cuisine : **Éric VOIRON**

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