

Les Saveurs Sauvages

La cuisine est pour nous une passion et notre objectif est de la partager avec vous

Toute notre cuisine est élaborée à partir de produits frais issus d'une sélection rigoureuse de nos fournisseurs de poissons, viandes, légumes livrés chaque matin et transformés à la main par nos Cuisiniers pour le déjeuner ou le dîner du jour même.

C'est parce que nous défendons ce savoir faire que nous avons reçu le titre de Maître-Restaurateur et avons été sélectionnés dans les Guides.

2017 et 2019 : Lauréat des Papilles d'Or



*2007 à 2019 : Michelin : Qualité des produits
et tour de main du Chef*



2008 à 2019 : Titre Maître Restaurateur

2008 : Entrée au Gault-Millau France

2007 : Entrée au Michelin

2006 : Table en vue au Gault-Millau Île de France

2006 : Trophée des Jeunes Créateurs de l'Essonne

2005 : Lauréat de Papilles d'Or

Apéritifs

Coupe de champagne brut/rosé (12cl)	10 €	Mojito classique ou sauvage (33cl)	10 €
Coupe de champagne blanc de blanc (12cl)	12 €	Sangria maison (12cl)	8 €
Kir Royal (12cl)	10 €	Americano maison (12cl)	10 €
Kir Bourgogne Aligoté (12cl)	5 €	J.B, Jameson (12cl)	7 €
Heinekein (33cl)	6 €	Jack Daniel (4cl)	8 €
Apéritifs Composés : alcool, soft (12cl)	10 €	Glenlivet (4cl)	10€
Porto - Vodka - Martini - Suze - Lillet - Ricard - Rhum Blanc - Gin	6 €	Lagavulin (4cl)	12 €

Soft / Eaux Minérales

Jus de fruits (25cl) (Orange, mangue, pomme, fraise).	5 €	Cocktail de jus de fruits (25cl)	7 €
Jus de tomate (20cl)	5 €	Schweppes Tonic (20cl)	5 €
Coca Cola, Perrier (33cl)	5 €	Perrier (33cl)	5 €
Eau plate / gazeuse (100cl)	7 €	Limonade (25cl)	5 €
		Eau plate / gazeuse (50cl)	5 €

Digestifs

Calvados, Cognac, Armagnac, Get 27, Vodka au caramel fleur de sel, Eaux de vie (4cl)	10 €
--	------

Cafés, Thés, Infusions

Expresso	3 €	Cappuccino	6 €
Décaféiné, noisette	3 €	Irish coffee	10 €
Double expresso / déca / café crème	5 €	Thé / Infusions	4 €

Carte Gourmande

Quelques entrées pour patienter.....

<i>Tranches de thon mi cuit façon tataki, sésames et réduction de balsamique</i>	<i>12 €</i>
<i>Rémoulade de céleri au wasabi, émincé de seiche au citron confit</i>	<i>11 €</i>
<i>Salade de lentilles tiède aux épices, bacon Ibérique et oeufs de caille</i>	<i>11 €</i>
<i>Velouté retour des Indes, filets de caille en brochette</i>	<i>12 €</i>
<i>Profiteroles de crevettes, fondue de chou pack choy et crème au poivre de Sichuan</i>	<i>14€</i>

A suivre.....

<i>Joues de bœuf braisé au vin rouge façon Saveurs Sauvages, chips et mousseline de panais</i>	<i>25 €</i>
<i>Lieu jaune et crevettes à la plancha, risotto au safran et cerfeuil</i>	<i>26 €</i>
<i>Côte de cochon Ibérique confite, écrasée de potimarron aux noisettes et échalotes</i>	<i>26 €</i>
<i>Filets de bar grillé, curry de légumes (céleri, duo de carottes, courgettes, oignons)</i>	<i>26 €</i>
<i>Rognons de veau au cognac et moutarde, topinambour et salsifis au beurre et persil</i>	<i>25 €</i>

Pour finir sur une note sucrée.....

<i>Tarte au citron meringuée revisitée</i>	12 €
<i>Fenouils confits aux épices, tuiles dentelles au gingembre et crème glacée Bulgare</i>	11 €
<i>Mille feuille au chocolat et pistache</i>	12 €
<i>Mousse au marron et son biscuit aux noix de pécan et charbon végétal.</i>	11 €
<i>Bavarois à la mangue et litchis</i>	12 €
<i>Assiette de Fromages</i>	8 €
<i>Le Café Gourmand</i>	10 €
<i>Avec shooter (vodka caramel à la fleur de sel)</i>	12 €

* *Nos desserts nécessitent un temps de préparation. Nous vous conseillons de les commander en début de repas*



Pour faire plaisir à vos proches, pensez à nos chèques cadeaux

Nos suggestions et menus (hors carte)

Veillez demander l'ardoise à notre équipe

Apéritif, entrée, plat, dessert 35€

Ou

Apéritif, entrée, plat ou Apéritif, plat, dessert 27€

Apéritif : cocktail jus de fruits, sangria, kir ou verre de vin

ENTRÉE	8 €
PLAT	17€
DESSERT	8 €

Nous vous présenterons nos suggestions toujours originales et raffinées selon l'inspiration du Chef
- Merci de votre confiance.

Le Menu "Petit Gastronom" (jusqu'à 10 ans) à 11 €

LA CARTE DES VINS

Le verre (12cl) La bouteille (75cl)

BLANC MOELLEUX

Gewurztraminer, Barmes Buecher tradition 7,00 39,00
Coteaux du Layon Château de la Roulerie 8,00 40,00

BLANC SEC

Sauvignon Val de Loire Eric Louis 5,00 22,00
Picpoule du Pinet domaine Félines Jourdan 5,00 22,00
Côte de Gascogne domaine de Laballe Sable Fauves 5,00 22,00
Saumur domaine Filliatreau 25,00
Macon Chaintré domaine P. Berthier 32,00
Chablis Christophe Camu 42,00
Pouilly Fuissé domaine P. Vessigaud vieilles vignes 63,00
Condrieu Dauvergne Ranvier 80,00

ROSES

VDF du Val de Loire Eric Louis 5,00 22,00
Côte de Provence Château Galoupet Cru Classé 37,00

DEMI - BOUTEILLE

37,5 CL

1/2 BLANCS

Menetou Salon Eric Louis 20,00
Macon Chaintré domaine P. Berthier 20,00
Pouilly Fuissé domaine P. Vessigaud vieilles vignes 30,00

50 cl ROSES

Val de Loire Eric Louis, **pichet** 50cl 16,00

1/2 ROUGES

Brouilly domaine R. Perroud, L'Enfer des Balloquets 20,00
Graves Château La Tour des Remparts 25,00

Le verre (12cl) La bouteille (75cl)

ROUGES

Pinot noir Val de Loire Eric Louis	5,00	22,00
Chinon JM Raffault Les Galuches	6,00	25,00
Saumur Champigny domaine Filliatreau		27,00
Chirouble Laurent Gauthier Vieilles Vignes		31,00
Languedoc domaine de L'Hortus Bergerie		36,00
Maury domaine Préceptorie, copain comme cochon		40,00
Fleurie domaine Lardy Vieilles Vignes		43,00
Haut Côte de Nuit domaine Thevenot et Fils		48,00
Croze Hermitage granite et galet Dauvergne Ranvier		50,00
Santenay 1er cru La Comme		75,00

BORDEAUX

Côte de bourg Château croix de Paty	6,00	25,00
1er Côte de Blaye des Jonqueyres		34,00
Graves Château La Tour des Remparts		42,00
Saint-Emilion Château Montignon		59,00
Pomerol Château la fleur des rouges		69,00

CHAMPAGNES

Pessenet Brut Réserve	10,00	53,00
Pessenet Brut Rosé	10,00	55,00
Bernard Lonclas Brut Blanc de Blanc	12,00	58,00



Vous avez la possibilité de repartir avec votre bouteille si vous ne souhaitez pas la terminer pendant votre repas.