

# *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 €
Kir Royal (12cl)	10 €	Sangria maison (12cl)	8 €
Kir Bourgogne Aligoté (12cl)	5 €	Americano maison (12cl)	10 €
Heinekein (33cl)	6 €	J.B, Jameson (4cl)	7 €
Apéritifs composés : alcool, soft (12cl)	10 €	Jack Daniel (4cl)	8 €
Porto - Vodka - Martini - Suze - Lillet -		Glenlivet (4cl)	10 €
Ricard - Rhum blanc - Gin		Lagavulin (4cl)	12 €

## Soft / Eaux Minérales

Jus de fruits (25cl)	5 €	Cocktail de jus de fruits (25cl)	7 €
(Orange, mangue, pomme, fraise).		Schweppes Tonic (20cl)	5 €
Jus de tomate (20cl)	5 €	Perrier (33cl)	5 €
Coca Cola, Perrier (33cl)	5 €	Limonade (25cl)	5 €
Eau plate / gazeuse (100cl)	7 €	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>Tartare de daurade, pamplemousse et avocat vinaigrette au citron sudachi</i>	<i>12 €</i>
<i>Houmous, crème au chèvre frais à la menthe, huile de courge</i>	<i>11 €</i>
<i>Asperges blanches, lard paysan d'Alsace, Comté et sauce tartare</i>	<i>13 €</i>
<i>Tomates anciennes et framboises au pesto, Mozzarella di Bufala</i>	<i>12 €</i>
<i>Profiteroles de crevettes, fondue de poireaux crème de fenouil</i>	<i>14€</i>

## *A suivre.....*

<i>Tartare de bœuf charolais retour du Vietnam, mesclun et pommes paille de patate douce</i>	<i>25 €</i>
<i>Abanico de Bellota 100% Iberique et légumes de saison à la plancha au thym citronné</i>	<i>26 €</i>
<i>Gambas, caviar d'aubergines à l'huile de cives et tomates confites</i>	<i>26 €</i>
<i>Cabillaud, crumble d'avoine et chorizo, mousseline de poivron et pois gourmand</i>	<i>26 €</i>
<i>Rognons de veau flambés au Porto, linguines à la sauce soja et persillade</i>	<i>25 €</i>

## *Pour finir sur une note sucrée.....*

<i>Tarte au citron note de kumquat et meringue</i>	<i>12 €</i>
<i>Pavlova framboises, crème mascarpone à la vanille, sorbet yuzu</i>	<i>12 €</i>
<i>Craquant au chocolat noir, praliné noisettes et sarrasin, mousse au chocolat</i>	<i>12 €</i>
<i>Mousse de miel, Streusel noisettes, crème d'Isigny et glace d'amandes</i>	<i>11 €</i>
<i>Assiette de Fromages</i>	<i>8 €</i>
<i>Le Café Gourmand</i>	<i>10 €</i>
<b><i>Avec shooter ( vodka caramel à la fleur de sel )</i></b>	<b><i>12 €</i></b>

\* *Nos glaces proviennent d'un maître artisan glacier ( Glaces des Alpes)*

\* *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**

Prix net, service compris  
Les chèques ne sont pas acceptés

***Menu du Jour***  
***(Ne pas choisir dans la carte)***

***Veillez demander l'ardoise à notre équipe***

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

ENTRÉE du Jour	8 €
PLAT du Jour	17€
DESSERT du Jour	8 €

**Apéritif, entrée, plat, dessert 35€**

**Ou**

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

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

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

## ***LA CARTE DES VINS***

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

**BLANC MOELLEUX**

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

**BLANC SEC**

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

**ROSES**

<b>VDF du Val de Loire</b> Eric Louis	5,00	22,00
<b>Côte de Provence</b> Château Cavalier	7,00	30,00
<b>Côte de Provence</b> Château Galoupet Cru Classé		37,00

**DEMI - BOUTEILLE**

**37,5 CL**

**1/2 BLANCS**

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

**50 cl ROSES**

Val de Loire Eric Louis, <b>pichet</b> 50cl	16,00
Côte de Provence Château Cavalier, <b>pichet</b> 50cl	22,00

**1/2 ROUGES**

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

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

**ROUGES**

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

**BORDEAUX**

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

**CHAMPAGNES**

<b>Pessenet</b> Brut Réserve	10,00	53,00
<b>Pessenet</b> Brut Rosé	10,00	55,00



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

*Prix net, service compris  
Les chèques ne sont pas acceptés*