RESTAURANT LES BOURGEONS

Notre Cheffe puise son inspiration en Île-de-France, dans ses produits, ses histoires et ses paysages.
Chaque assiette fait écho à un lieu, à une tradition ou à un savoir-faire francilien,
et rend hommage aux femmes et aux hommes qui les font vivre.

À Partager

Saucisson Artisanal	*9 €*
Véritables Escargots de Bourgogne en Persillade x6	*11,5€*
Fromage d'Île-de-France et d'Ailleurs	*13 €*
Prestigieuses « Petites Sardines » De Galice, Maison Dehesa	*13,5 €*

Déjeuner du Lundi au Vendredi de 12h à 14h

Dîner du Lundi au Samedi de 19h 21h30

Tél : 01 42 27 83 93

Mail : Contact@restaurantlesbourgeons.fr

Site : www.restaurantlesbourgeons.fr

Insta : @restaurantLesBourgeons

Entrées

Consommé Champignons de Paris et Café Légumes de Saison Croquants	*12€*
Moules Façon « Marinière » et Cresson de Méréville Cuites en Nage Aromatique	*11 €*
Encornets Croustillants, Sauce Gribiche Herbes Folles	*14 €*
Pâté en croûte de Saison @Nonam Chevreuil Effiloché, Poires, Noisettes, Pickles	*18 €*

Plats

Crème Brûlée de Chou-fleur, Fumée aux Pins de La Celle Saint-Cloud	*22 €*
Filet de Bar, Maïs en texture et Liqueur Noyau de Poissy Oignon Jaune	*27 €*
Onglet de Bœuf, Crumble de Pain au Levain @JolieMiche Caviar d'Aubergine	*29 €*

Desserts

Mousse au Chocolat, Menthe de Milly Feuillantine, Liqueur de Menthe	*11.5 €*
Flan Parisien	*8 €*
Poire « Belle-Hélène », Parfum d'Automne Glace Vanille, Tonka	*13 €*
Crème Fontainebleau, Fruits en fraîcheur Biscuit croustillant	*12 €*

Exemple de vins à retrouver sur la Carte : Côtes-du-Rhône 33€, Saumur 42€, Côtes-de-Provence 42€

Prix Nets en €, taxes et service compris. Viande d'Origine FR/UE. Carte Bancaire, Tickets-Restaurant, Espèces, Acceptés