

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€
Assiette de fromages. 13€
Petites Sardines de Galice. 13,5€
Pâté en Croûte de Saison. 18€



Menu

2 Temps au choix 39€

3 Temps au choix 52€

Entrées

Velouté de Lentilles et Cresson de Méréville
Émincée Végétale et Champignons

Quenelle de Pêche du Jour, Bière Francilienne
Sauce Onctueuse

Pâté en croûte de Saison @Nonam +6
Canard Confit, Piment d'Espelette, Pickles

Plats

Filet de Truite, Sauce Bercy
Oseille et Poireaux

Onglet de Bœuf, Crumble de Pain au Levain
@JolieMiche
Caviar d'Aubergine

Chou-fleur, Fumé aux Pins de la Celle Saint-Cloud
En Déclinaison

Desserts et Fromage

Fromage d'Île-de-France et d'Ailleurs +3
Condiment Épicé

Mousse au Chocolat, Menthe de Milly
Feuillantine

Crème Fontainebleau, Fruits de Saison
Biscuit croustillant

Poire Belle-Hélène
Crème Vanillé, Tonka

Menu Déjeuner

Entrée / Plat OU Plat / Dessert 29€

Entrée / Plat / Dessert 35€

Entrées

Galette de Chou Rouge et Betterave

OU

Poireaux, Vinaigrette Briarde

Plats

Suprême de Volaille, Moutarde de Meaux
Légumes de Saison

OU

Courge Rôtie et Risoni Crémeux
Jus Corsé

Desserts

Poire Pochée
Crumble Croustillant

OU

Flan Parisien

Our Cheffe draws her inspiration from Île-de-France,
its produce, its stories and its landscapes.
Each dish echoes a place, a tradition or a craft of the Paris region,
and pays tribute to the women and men who bring them to life.

To Share

Artisanal Saucisson 9€
Cheese Platter 13€
Small Galician Sardines 13,5€
Pâté en Croûte. 18€



Menu

2 Courses of your choice 39€
3 Courses of your choice 52€

Starters

Lentil Velouté and Méréville Watercress
Sliced Vegetables and Mushrooms

Catch of the Day Quenelle, Île-de-France Beer
Creamy Sauce

Pâté en Croûte de Saison @Nonam +6
Seasonal Meat Pie, Duck Confit, Espelette Pepper

Mains

Trout Fillet, Bercy Sauce
Sorrel and Leeks

Beef Hanger Steak, Sourdough Bread Crumble
@JolieMiche
Eggplant Caviar

Cauliflower, Smoked Paris Region Pine
Served Several Ways

Desserts and Cheese

Cheese from Île-de-France and Beyond +3
Spicy Condiment

Chocolate Mousse, Milly-la-Forêt Mint
Feuillantine

Crème Fontainebleau, Seasonal Fruit
Crispy Biscuit

Pear « Belle-Hélène »
Vanilla Cream, Tonka Bean

Lunch Menu

Starter / Main OR Main / Dessert 29€

Starter / Main / Dessert 35€

Starters

Red Cabbage and Beetroot Galette

OR

Leeks, Briarde Vinaigrette

Mains

Poultry Suprême, Meaux Mustard
Seasonal Vegetables

OR

Roasted Squash and Creamy Risoni
Rich Jus

Desserts

Poached Pear
Crispy Crumble

OR

Flan Parisien