

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 @MaisonDehesa 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
Émincé Végétal et Champignons

Encornets Croustillants, Sauce Gribiche
Herbes Folles

Pâté en croûte de Saison @Nonam +6
Chevreuil effiloché, Poires Rôties, Noisettes

Plats

Filet de Bar, Maïs en texture et Noyaux de Poissy
Oignon Jaune et Gel Citron

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

Crème Brûlée de Chou-fleur,
Fumée aux Pins de La Celle Saint-Cloud

Desserts et Fromage

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

Mousse au Chocolat, Menthe de Milly
Feuillantine

Crème Fontainebleau, Fruits en Fraîcheur
Biscuit croustillant

Poire Belle-Hélène
Glace Vanille, Tonka

Menu Déjeuner

Entrée / Plat OU Plat / Dessert 29 €

Entrée / Plat / Dessert 35 €

Entrées

Galette de Chou Rouge et Betterave
Citron et Menthe

OU

Poireaux Fondants, Vinaigrette Briarde
Œuf Mimosa Fumé

Plats

Quenelle de Pintade, Moutarde de Meaux
Légumes de Saison

OU

Courge Rôtie et Risoni Crémeux
Jus Corsé

Desserts

Poire Pochée, Parfum d'Automne
Crumble Croustillant

OU

Flan Parisien
Selon la Tradition

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 @MaisonDehesa 13,5€

Pâté en Croûte, Meat Pie 18€



Menu

2 Courses of your choice 39€

3 Courses of your choice 52€

Starters

Lentil Velouté and Méréville Watercress
Sliced Vegetables and Mushrooms

Crispy Squid, Gribiche Sauce
Herb and Egg Sauce

Pâté en Croûte de Saison @Nonam +6
Seasonal Meat Pie, Pulled Venison, Pears, Hazelnuts

Mains

Sea Bass Filet, Textures of Corn and Noyaux de
Poissy Liquor

Beef Hanger Steak, Sourdough Bread Crumble
@JolieMiche
Eggplant Caviar

Cauliflower, Smoked Paris Region Pine
Crème Brûlée Style

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 Ice Cream, Tonka Bean

Lunch Menu

Starter / Main OR Main / Dessert 29€

Starter / Main / Dessert 35€

Starters

Red Cabbage and Beetroot Galette
Lemon and Mint

OR

Leeks, Paris Region Vinaigrette
Smoked Egg Mimosa

Mains

Poultry Quenelle, Meaux Mustard
Seasonal Vegetables

OR

Roasted Squash and Creamy Risoni
Rich Jus

Desserts

Poached Pear, Autumn Flavor
Crispy Crumble, Vanilla Ice Cream

OR

Flan Parisien