

# Guide Michelin 2017

Soucieux de ce que nous offre la nature que ce soit pour les poissons sauvages, la façon dont nos producteurs cultivent les fruits et les légumes, le soin qu'apportent nos éleveurs à produire les viandes et volailles fermières il est de mon devoir de cuisinier de sélectionner parmi les nombreux fournisseurs les meilleurs produits servis à votre table. Le respect des saisons, la passion du produit tant au niveau du goût que du bienfait pour la santé sont pour moi primordiaux. J'ai voulu à travers ce menu Locavore valoriser les produits, les producteurs de nos régions sans qui nous ne pourrions pas faire correctement notre métier.

Bon appétit à vous,

Christophe Moisand

Prix nets

TVA : 10 % sur la nourriture et les boissons non alcoolisées

Tous nos plats sont "faits maison" et élaborés sur place à partir de produits bruts

Origine viande bovine: France, Australie et Etats-Unis



## MENU LOCAVORE

55 euros boisson non comprise

Champignon farci au jambon prince de Paris et parfum de livèche



Cresson de Méréville fumé à l'œuf bio mi-cuit, croustillant de lard



Lapin confit, cru et cuit d'asperges, petit pois à la verveine et giroldes



Brie de Melun en deux façons à la moutarde de Meaux



Biscuit madeleine et crémeux miel vanille, émulsion bière



Mignardises