

La Cour
RESTAURANT

MENU

LA COUR

Entrées

VELOUTÉ DE PETITS POIS À LA MENTHE FRAÎCHE 12

Crème légère au lait d'avoine, croûtons maison, huile d'olive du Vexin

SALADE DE JEUNES POUSSSES ET RADIS CROQUANTS 13

Fromage frais fermier, vinaigrette au miel et citron bio

TARTARE DE BETTERAVES ET POMMES GRANNY 14

Crumble salé aux noisettes, écarts de chèvre fermier

OEUF PARFAIT BIO (64°C) 15

Purée de topinambours et chips de panais

CARPACCIO DE COURGETTES ET COPEAUX DE PARMESAN AOP 14

Pesto maison au basilic et graine de courge

Boissons

EAU MICRO FILTRÉE

Servie en carafe (sans bouteille plastique)

JUS FRAIS PRESSÉS MINUTE

(pommes, carottes, gingembre)

SELECTION DE VINS NATURELS

Sélectionnés en Ile de France et Loire

CAFÉ ET THÉ

Issus du commerce équitable

Plats

SUPRÊME DE VOLAILLE AU JUS RÉDUIT 26

Carottes confites au cumin et purée de patates douces

PAVÉ DE TRUITE D'ILE DE FRANCE, BEURRE CITRONÉ 28

Fenouil rôti, riz complet bio et herbes du potager

RISOTTO D'ÉPEAUTRE AUX ASPERGES 24

(Option végétarienne et sans gluten sur demande)

BURGER VÉGÉTAL DE LA COUR 20

Galette de lentilles corail, pain brioché maison, oignons confits, sauce yaourt citronnée

ÉPAULE D'AGNEAU CONFITE 7H AU ROMARIN 30

Légumes rôtis et pommes grenailles

Desserts

TARTE FINE AUX POMMES ET CAMEL AU BEURRE SALÉ 10

Pâte feuilletée maison, crème d'amande légère

MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR GRAND CRU 11

Fleur de sel et éclats de fèves de cacao torréfiées

PANNA COTTA AU LAIT D'AMANDE ET COULIS DE FRUITS ROUGES 10

100% végétale, sans lactose

FROMAGE BLANC FERMIER AU MIEL DU 11ÈME ET GRANOLA CROUSTILLANTS MAISON 9

Local et léger

SOUPE FROIDE DE FRAISES GARIGUETTES À LA VERVEINE 10

Tuille croustillante et sorbet citron-basilic

