

A LA CARTE

ENTRÉES

L'OEUF POCHÉ 11 €

Oeuf poché du Perche, brunoise de légumes à la vanille, pâtes kadaif, jus de volaille

LE SAINT-MARCELLIN 12 €

Saint-Marcellin gratiné, Guanciales A.O.P. et giroldes

LE PATÉ EN CROÛTE 12 €

2^{ème} prix national du pâté créatif 2018/2019
Spécialité Maison

Pâté en croûte, poire pochée et fruits secs

LE FOIE GRAS 15 €

Foie gras cuit basse température, chutney de raisin, pain brioiché croquant

LES HUITRES 15 €

Huitres pochées, quinoa d'Eure et Loir, crème acidulée à l'estragon, émulsion iodée

VIANDES ET POISSONS

LE PLAT DU JOUR 20 €

(Du lundi au vendredi, Hors jours fériés)

LA BELLE ASSIETTE VEGETARIENNE 18 €

Gelée d'épinards, « Nid d'hirondelle », Purée de pommes de terre d'Eure et Loir, pointes de choux romanesco

LE POULET 22 €

Poulet d'Eure et Loir farci aux fruits secs, « Nid d'hirondelle » aux choux, croustillant de céleri rave

LE VEAU 25 €

Filet de veau français au charbon d'oignons, purée de pommes de terre d'Eure et Loir et carottes fanes

LA TÊTE DE VEAU 21 €

Spécialité Maison

Tête de veau, pommes de terre vapeur, tagliatelles de carottes et sauce Gribiche

LE CABILLAUD 22 €

Dos de Cabillaud en croûte d'oseille, gelée d'épinards, graines de courges d'Eure et Loir, crème de sauge

LE THON 24 €

Tataki de Thon, palet de betterave, pousses de soja, sauce tériyaki

FROMAGES

ASSORTIMENT DE FROMAGES 10 €

ASSIETTE DE FROMAGE REGIONAL 6 €

DESSERTS

LA PATISSERIE DU CHEF 9 €

Eclair au caramel beurre salé

LA POMME 9 €

Pomme d'Eure et Loir en compotée, riz soufflé croquant, mousse de thé noir et coulis de thé Sencha

LA TARTE 10 €

Tarte au café vanillé, pralin maison

LE MACARON 10 €

Macaron aux amandes torréfiées, compotée de figues et mûres, crème au poivre de Java

LE CAFÉ /THÉ GOURMAND 10 €

Assortiment de desserts autour d'un café ou d'un thé
(Le macaron, la pomme et la pâtisserie du chef)

LE CHAMPAGNE GOURMAND 14 €

Assortiment de desserts autour d'une coupe de Champagne 8cl
(Le macaron, la pomme et la pâtisserie du chef)

LA DECLINAISON DE SORBETS DIGESTIFS 9 €

Sorbet citron, framboise et poire accompagné de liqueurs

LE DESSERT DU JOUR 9 €

(Du lundi au vendredi, Hors jours fériés)



L' AMPHITRYON
RESTAURANT



ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS



 Sans gluten / Gluten free