



Stéphane Milan
Maitre restaurateur

LE TREVISE CARTE PRINTEMPS N°5

Les mets de cette carte sont réalisés et élaboré sur place à partir de produits bruts

Tous nos plats sont faits maison

Avec les meilleurs produits en provenance direct de nos terroirs

LES ENTREES

LE HADDOCK

La pomme charlotte tiède et haddock fumé de la Maison JC David, Œufs d'Avruga 15 €

LES ASPERGES BLANCHES ET VERTES

Pata Negra Ibérique Bellota AOP Señorío de Montanera Dehesa de Extremadura en copeaux 24 €

LE SAUMON

Comme un maki, rémoulade de céleri, gelée de pomme, crème légère à la moutarde de Meaux 20 €

LES POISSONS

LE CABILLAUD

Ecrasée de pomme de ratte du Touquet, asperges et pourpier 28.00 €

LA SOLE

Crèmeux de choux fleurs et brocolis, légumes du moment, beurre aux citrons confits et coques 32 €

LES VIANDES

LE BLACK ANGUS

Purée de pomme Charlotte, petits légumes du moment 30 €

MENU CARTE BLANCHE

Menu Sonate en 5 services, servis pour l'ensemble de la table 90 € (hors boissons)

Avec accord mets et vins 130 €

Menu Floréal en 6 services, servis pour l'ensemble de la table 120 € (hors boissons)

Avec accord mets et vins 170 €

CHARIOT DE FROMAGES

Fromages frais et affinés de saison de la Maison Verdot affineur 14 €

LES DESSERTS

A commander en début de repas

LES FRUITS ROUGES

Fraises et framboise, guimauve et pastille de sucre, glace au yaourt 15 €

LA PROFITEROLLE

Noisettes et amandes au caramel, choux croquant et glace vanille Bourbon, sauce chocolat 15 €

LE BABA

Crème vanille mascarpone, ananas rôti, sorbet ananas 15 €

CAFE OU THE GOURMAND

Accompagné de 3 desserts découvertes 12 €

LES GLACES ET SORBETS

(3 parfums au choix) 12 €

Vanille, café, chocolat, passion, citron, ananas

Menu enfant : plat et dessert 20 € (moins de 12 ans)

Nos pains sont confectionnés de façon artisanale au levain naturel
et cuit à chaque service par notre Artisan boulanger

Nous les mettons à l'honneur chaque jour pour leur travail

Le pain - La boulangerie Colbert à Sceaux

Le beurre - Jean -Yves Bordier à Saint-Malo

Le haddock - la maison Jean Claude David à Boulogne-sur-Mer

Les viandes – boucherie Chassineau

Les poissons et crustacés petite pêche de nos côtes - Jean-Philippe Bataille à Rungis

Les fromages - la maison Verdot Maître affineur à Sceaux

Les produits laitiers - La ferme de Viltain à Jouy-en-Josas

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

NOS MENUS SONT SERVIS POUR L'ENSEMBLE DE LA TABLE. - PRIX NETS EN EUROS – TAXES & SERVICE COMPRIS.

MERCI DE BIEN VOULOIR NOTER QUE NOTRE ETABLISSEMENT N'ACCEPTÉ NI CHEQUE NI TITRES RESTAURANT