



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 pousses et radis croquants 13 €
Fromage frais fermier, vinaigrette au miel et citron bio.

Tartare de betteraves et pommes granny 14 €
Crumble salé aux noisettes, éclats de chèvre fermier.

Carpaccio de courgettes et copeaux de parmesan AOP 14 €
Pesto maison au basilic et graines de courge.

Œuf parfait bio (64 °C) 15 €
Purée de topinambours et chips de panais.

PLATS

Suprême de volaille fermière au jus réduit 26 €
Carottes confites au cumin et purée de patates douces.

Pavé de truite d'Île-de-France, beurre citronné 28 €
Fenouil rôti, riz complet bio et herbes du potager.

Risotto d'épeautre aux asperges vertes et vieux comté 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 grenaille.

DESSERTS & BOISSONS

Fromage blanc fermier au miel du 11^e et granola croustillant maison 9 €
Local et léger.

Soupe froide de fraises gariguettes à la verveine 10 €
Tuile croustillante et sorbet citron-basilic.

Panna cotta au lait d'amande et coulis de fruits rouges 10 €
100 % végétale, sans lactose.

Tarte fine aux pommes et caramel 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.

Eau microfiltrée servie en carafe (sans bouteille plastique)
Jus frais pressés minute (pommes, carottes, gingembre)
Sélection de vins naturels sélectionnés en Île-de-France et Loire
Café et thé issus du commerce équitable