

Menu Athanase

De dix-sept à vingt-quatre euros,
selon qu'on prenne le menu complet (24 €),
ou qu'on choisisse de ne pas prendre d'entrée ou de dessert (19,50 €),
ou bien encore qu'on se contente d'un plat et d'une boisson (17 €).
Dans tous les cas la gougère, la madeleine et le caramel seront servis.

Menu proposé au déjeuner du lundi au samedi.

Gougère

Entrées

Deux entrées,
choisir l'une des deux entrées, ou la soupe du jour

Plats de résistance

Un poisson, une viande rouge, un plat du jour,
choisir l'un des trois plats

Fromages ou Desserts

(si on prend et le fromage et le dessert, le supplément est de 3 €)

Trois desserts,
choisir l'un des trois desserts

Madeleine et caramel

« Vite Manger sa Soupe » 17€
Plat du jour et une boisson

Bavardage et futilités

Au déjeuner et au déjeuner seulement, nous présentons du lundi au samedi les menus Athanase et « Vite Manger sa Soupe », nous ne servons pas le menu Gustave. Ce dernier, le menu Gustave, n'est proposé que le soir et, seulement à partir du mercredi, mais aussi le dimanche à midi.

Le menu du déjeuner, un repas simple mais cuisiné, est conçu dans le but élémentaire de vous permettre de reconstituer vos forces et aussi, dans l'espoir de vous détendre avec gourmandise, naturellement. A table ce sera du joliment ordinaire, des produits choisis que nous nous appliquons à cuisiner.

Midi et soir il s'agit de vous rassasier agréablement, devant une assiette ronde, autour d'une table joliment dressée, entre gens de bonne compagnie, c'est à dire complices, manger simplement. La gourmandise en terrain connu, une récréation salvatrice. Mettons nous à table !

En cuisine, une très petite équipe a pour mission de dresser des assiettes simples, avec des produits authentiques que nous tentons de respecter tout en les cuisinant, très peu, mais avec soin, discrétion et avec une originalité très mesurée. Il s'agit de se trouver bien avec son assiette, des retrouvailles rassurantes empreintes de souvenirs avec une âme disposée à la quiétude rêveuse.

Aux Bons Enfants, cette semaine
L'auberge de l'improbable Monsieur Léonce

Menu Gustave 32€

Le Menu peut se lire comme une carte,
dans tous les cas, mises en bouche et gourmandises seront servies.
Menu proposé le soir du mercredi au samedi, et aussi le dimanche à midi.

Gougère, Petite soupe, Escargot à la bourguignonne

Entrées

(à la carte, chaque entrée 9,50 €)

Tartare de saumon et blini,
blini à la pulpe de pomme de terre, crème fraîche, citron-caviar

ou
Foie gras de canard mi-cuit,
chutney figue, pomme et rasin

ou
Escargots à la bourguignonne dits « Mamita »,
sept petits pots, beurre d'escargot, croûton de pain, pétale de tomate confite

Plats de résistance

(à la carte, chaque plat 18 €)

Tian de Saint-Jacques,
courgettes et tomates confites,

pommes de terre « mitraille », légume vert, sauce normande

ou
Onglet de bœuf Hereford Prime (c.180grs.)

le boucher étant Jean Denaux à Sens
sauce échalote, pommes de terre mitraille, légume vert, champignons

ou
Cochon du Limousin, la ventrèche et le filet,
cochon très bien élevé, très longue cuisson à basse température

ou
Epaule d'agneau du Quercy confite et croustillante,
longue cuisson de 30 heures, pommes de terre, asperges vertes

Fromages

(à la carte, le fromage 6 €)

Quelques fromages choisis par Sylvain,
dont son fameux Tommerois dans l'esprit du Soumaintrain et de l'Epoisses,
et notre habituel Brie de Meaux truffé, brisure de noix et de truffe, jus de truffe

ou
Fromage blanc

nature ou avec coulis fruits rouges à la cardamome

Desserts

(à la carte, chaque dessert 8 €)

Mousse au chocolat noir, et trois gourmandises,
mendiants secs, (abricots séchés, pistache, noisettes, pignons de pin et amande poêlés au sirop d'érable),
coulis de fruits rouges à la cardamome, raisins secs blonds gorgés de Rhum JM (Martinique)

ou
Fondant au chocolat tiède,
crème anglaise, glace à la vanille Bourbon

ou
Crème brûlée,
glace à la vanille juste turbinée

ou
Poire Conférence rôtie au beurre,
accompagnée d'une glace à la réglisse, ou en cas de crainte à la vanille

Madeleine et caramel

Samedi 11 juin 2016