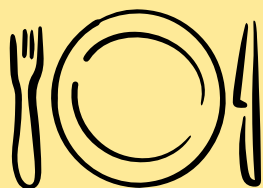
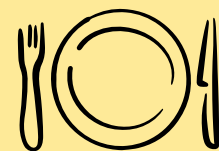


RESTAURANT
La Cour
PARIS

carte de saison

printemps





Velouté de petits pois à la menthe fraîche 12,00
Crème légère au lait d'avoine, croûtons maison, huile d'olive du Vexin.

Salade de jeunes pousses et radis croquants 13,00
Fromage frais fermier, vinaigrette au miel et citron bio.

Tartare de betteraves et pommes granny 14,00
Crumble salé aux noisettes, éclats de chèvre fermier.

OEuf parfait bio (64 °C) 15,00
Purée de topinambours et chips de panais.

Carpaccio de courgettes et copeaux de parmesan AOP 14,00
Pesto maison au basilic et graines de courge.



Suprême de volaille fermière au jus réduit <i>Carottes confites au cumin et purée de patates douces.</i>	26,00
Pavé de truite d'Île-de-France, beurre citronné <i>Fenouil rôti, riz complet bio et herbes du potager.</i>	28,00
Risotto d'épeautre aux asperges vertes et vieux comté <i>(Option végétarienne et sans gluten sur demande.)</i>	24,00
Burger végétal de la Cour <i>Galette de lentilles corail, pain brioché maison, oignons confits, sauce yaourt citronnée.</i>	20,00
Épaule d'agneau confite 7 heures au romarin <i>Légumes rôtis et pommes grenaille.</i>	30,00



Tarte fine aux pommes et caramel au beurre salé	10,00
<i>Pâte feuilletée maison, crème d'amande légère.</i>	
Mousse au chocolat noir grand cru	11,00
<i>Fleur de sel et éclats de fèves de cacao torréfiées.</i>	
Panna cotta au lait d'amande et coulis de fruits rouges	10,00
<i>100 % végétale, sans lactose.</i>	
Fromage blanc fermier au miel du 11 ^e et granola croustillant maison	9,00
<i>Local et léger.</i>	
Soupe froide de fraises gariguettes à la verveine	10,00
<i>Tuile croustillante et sorbet citron-basilic.</i>	



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

RESTAURANT
La Cour
PARIS