

Living - Room

Palaiseau

Le Chef Julien médaillé Papilles d'Or vous propose

Entrées



Entrée du jour à l'ardoise valable le midi uniquement	7€
Portion de bulots aux aromates, 250 gr, mayonnaise maison	9€
½ Tourteau 450.gr	11€
6 huitres de Cancale n°3 médaille d'argent 2019 au Concours régional agricole	13€
Assiette iodée 3 huitres, 2 crevettes, 1 portion de bulots, 1 langoustine	15.50€
6 Crevettes roses Bio , mayonnaise maison	12€
6 Langoustines	18€
½ Homard bleu , canadien ou européen selon arrivage	25€
Terrine de foie gras* , praliné aux fruits à coque et son pain d'épice, gelée à la bière	16€
Camembert pané , lard grillé, confiture de cerises noires, oignons frits, salades verte	12€
Saint Marcelin pané , chipotle, sauce mangue chili, pickles de mangue.	10€
Œuf Parfait* crémeux oignon caramélisé, porchetta et gomasio au sésame curry breton	9€
Foie gras mi-cuit sur sa tatin d'oignons rouges* caramélisés au balsamique, pousses de roquette, vinaigrette noisette	12€
Fricassée Minute de coquillages frais du moment , crème chorizo, citron confit	12.50€
Mille-feuille au saumon sauce cocktail guacamole, tortillas aux épices toastés	12.50€
Ravioles de Royans à la crème de Truffe, tuile de Grana Padano	10€



*Risques d'allergènes : Présence de fruits à coques, sésame

Living - Room

Palaiseau



Formule express

Valable à l'ardoise midi uniquement sauf samedi

Plat du jour	16€
Entrée, plat ou plat, dessert	19€
Entrée, plat et dessert	23€

Tous nos mets sont préparés par nos soins.

Nos produits frais proviennent de petits fournisseurs locaux, établis sur les Min de Rungis.



Plats coté Rivage

L'Ecailler (1 pers) :	37€
4 Huîtres de Cancale n°3, 3 Crevettes roses Bio, 1/2 tourteau, 1 portion de bulots, 2 Langoustines	
Le Crustacé (1 pers) :	49€
1/2 homard, 1/2 tourteau, 4 Crevettes roses Bio, 1 portion de bulot, 2 langoustines	
Le Navigateur (2 pers) :	75€
12 Huîtres de Cancale n°3, 6 Crevettes roses Bio, 1 tourteau entier, 1 portion de bulots, 4 langoustines	
Plateau dégustation (1 pers)	55€
6 Huîtres de Cancale n°3, 1 tourteau entier, 2 langoustines, 4 Crevettes roses Bio, 1 portion de bulots.	
Plateau Living-room (2 pers)	120€
8 Huîtres de Cancale n°3, 1 homard, 1 tourteau entier, 4 langoustines, 10 Crevettes roses Bio, 1 portion de bulots.	
Plateau Signature (2/3 pers)	165€
24 Huîtres de Cancale n°3, 1 homard, 1 tourteau entier, 6 langoustines, 12 Crevettes roses Bio, 1 portion de bulots.	
Plateau sur mesure	
6 Huîtres de Cancale n°3	13€
Homard,	45€
Demi-homard,	25€
Tourteau entier,	22€
Demi-tourteau	11€
3 Langoustines	9€
4 Crevettes roses Bio	8€
Portion de bulots	9€

Nos Huîtres sont médaillées d'argent 2019 au Concours régional agricole


Tous nos plateaux de crustacés sont frais et cuits maison servis avec du beurre demi-sel, de la mayonnaise maison, du vinaigre à l'échalote, des citrons et du pain de seigle artisanal

Plats côté Mer

Plat du jour à l'ardoise valable le midi uniquement	16€
Poisson de la Criée* , crème aigrette, cébettes rôties, écrasé de pommes de terre aux marrons	20€
Salmon Black burger* , escalope de saumon marinée tiède façon tataki, pommes frites maison, salade verte	21€
Maquereau brûlé au miso* et gingembre, sauce vierge à la grenade, herbes fraîches, petits légumes glacés	21€
Poulpe à l'iranienne à la fleur d'hibiscus , curcuma, Zaatar, sauce aux citrons noirs d'Iran et ses lentilles vertes	22€
Poêlée d'encornets* , pesto rosso amandes, pecorino, tomates cerises rôties, lentilles vertes	21€
½ Homard rôti au four (bleu, canadien ou européen selon arrivage) son écrasé de pomme de terre aux marrons, légumes glacés	30€
Homard rôti au four (bleu, canadien ou européen selon arrivage) écrasé de pomme de terre aux marrons, légumes glacés	47€

***Risques d'allergènes :** Présence de fruits à coques, sésame

Plats côté Terre

Plat du jour à l'ardoise valable le midi uniquement	16€
Entrecôte de bœuf , sauce poivre, pommes frites maison, salade verte	21€
Pluma à l'Orientale , lentilles vertes	20€
Joue de bœuf à la bordelaise, écrasé de pomme de terre aux marrons	19€
Côtelettes d'agneau au Saté* , pommes frites maison et salade verte	21€
Burger Living-Room , viande hachée (≈180g), Saint nectaire fondant, compotée d'oignons, sauce cheddar, pommes frites maison, tomates, salade verte	21€
VIP Burger , viande hachée (≈180g), compotée d'oignons, sauce cheddar, pommes frites maison, tomates, salade verte	23€
Filet de bœuf Rossini , escalope de foie gras rôtie, sauce Bercy, écrasé de pomme de terre aux marrons, petits légumes glacés	27€
Filet de bœuf sauce Roquefort ou poivre, écrasé de pomme de terre aux marrons, petits légumes glacés	25€
Côte de bœuf 1 pers (≈600g/700g) os à moelle, pomme frites maison, salade verte, sauce au choix	36€
Côte de bœuf Aubrac maturée 2 mois (2 pers ≈1 kg) os à moelle, pomme frites maison, salade verte, sauce au choix	79€
Ravioles de Royans , crème de Truffe, tuile craquante de Grana Padano 	19€
Tartine campagnarde au camembert rôti , charcuterie, pommes grenailles, confiture de cerise	15€

Supplément sauce, roquefort, Bercy, poivre 1€

Suppléments accompagnements, pommes frites maison, écrasé de pommes de terre aux marrons, salade verte, petits légumes glacés 2€

***Risque d'allergènes : Présence** d'arachide, de fruits à coques, sésame

La cheffe pâtissière Laura médaillée Papilles d'Or vous propose :

Desserts

Dessert du jour à l'ardoise valable le midi uniquement	7€
Finger au chocolat noir* croustillant feuillantine, ganache au Gianduja, noisettes torréfiées	12€
Tarte aux éclats de pistaches torréfiées* , crème à la fleur d'oranger, praliné pistache maison, confit d'orange	11€
Poire pochée au vin rouge et ses épices de Noël* , tuile florentine, chantilly maison	11€
Mille-feuille déstructuré* , crème diplomate vanille, praliné aux noix de pécan maison, sirop d'érable	11€
Fondant au chocolat cœur coulant façon « Mamie Zaza »	11€
Le fameux choux craquelin* façon « Profiterole »	12€
Douceur d'ananas frais , sirop menthe et citronnelle	8€
Trilogie de fromages	9€
Café/thé gourmand*	12€
Champagne gourmand*	16€

Glaces & Sorbets artisanales des Alpes

Dame Blanche* : glace vanille, sauce chocolat, chantilly maison, amandes effilées	10€
La New Yorkaise* : Brownies, glace vanille, chocolat, cookies nuts, noix de pécan, pépites caramélisées, chocolat chaud, chantilly maison	11€
Glace Poire William : Sorbet poire et alcool de poire	10€
Glace Colonel : Sorbet citron et Vodka	10€
Glaces & Sorbets à l'unité Chocolat, vanille, café, caramel beurre salé, poire, citron vert, fraise, cookies nuts, passion	3€

Menu Enfant

Plat : Steak haché frais de bœuf ou Nuggets de poulet** ou Poisson du marché accompagné de pommes frites maison 12.50€

Dessert : 2 boules de glace ou 1 chou craquelin façon profiterole, ananas

***Risques d'allergènes** : Présence de fruits à coques

**ce produit peut être surgelé