

# Living - Room

## Palaiseau

Le Chef Julien médaillé Papilles d'Or vous propose

### Entrées



<b>Entrée du jour</b> à l'ardoise valable le midi uniquement	7€
<b>Portion de bulots</b> aux aromates, 250 gr, mayonnaise maison	9€
½ <b>Tourteau</b> 450.gr	11€
<b>6 huitres de Cancale</b> n°3 médaille d'argent 2019 au Concours régional agricole	13€
<b>Assiette iodée</b> 3 huitres, 2 crevettes, 1 portion de bulots, 1 langoustine	15.50€
<b>6 Crevettes roses Bio</b> , mayonnaise maison	12€
<b>6 Langoustines</b>	18€
½ <b>Homard bleu</b> , canadien ou européen selon arrivage	25€
<b>Terrine de foie gras*</b> , praliné aux fruits à coque et son pain d'épice, gelée à la bière	16€
<b>Camembert pané</b> , lard grillé, confiture de cerises noires, oignons frits, salades verte	12€
<b>Saint Marcelin pané</b> , chipotle, sauce mangue chili, pickles de mangue.	10€
<b>Œuf Parfait*</b> crémeux oignon caramélisé, porchetta et gomasio au sésame curry breton	9€
<b>Foie gras mi-cuit sur sa tatin d'oignons rouges*</b> caramélisés au balsamique, pousses de roquette, vinaigrette noisette	12€
<b>Fricassée Minute de coquillages frais du moment</b> , crème chorizo, citron confit	12.50€
<b>Mille-feuille au saumon</b> sauce cocktail guacamole, tortillas aux épices toastés	12.50€
<b>Ravioles de Royans</b> 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 <b>ou</b> plat, dessert	19€
Entrée, plat <b>et</b> 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

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

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

---

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

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

## *Glaces & Sorbets artisanales des Alpes*

<b>Dame Blanche*</b> : glace vanille, sauce chocolat, chantilly maison, amandes effilées	10€
<b>La New Yorkaise*</b> : Brownies, glace vanille, chocolat, cookies nuts, noix de pécan, pépites caramélisées, chocolat chaud, chantilly maison	11€
<b>Glace Poire William</b> : Sorbet poire et alcool de poire	10€
<b>Glace Colonel</b> : Sorbet citron et Vodka	10€
<b>Glaces &amp; Sorbets à l'unité</b> 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