

## HORS D'ŒUVRE

*Truite Fumée & Blinis au Sarrasin – 29*

*Croque-Monsieur au Jambon à l’Os – 18*

*Assiette de Cecina (80 g) – 22*

*Déclinaison végétale de nos Maraîchers, Aioli – 18*

*Caviar (30g) – 85*

## ENTRÉES

*Escargots de Bourgogne Persillés en Coquilles – 18*

*Salade de lentilles à l’oseille et légumes d’automne – 23*

*Oeuf meurette – 21*

*Terrine de foie gras, chutney au coing et pain grillé – 38*

*Soupe de moules safranée, poireaux et fenouil – 22*

*Tarte aux champignons des bois – 23*

*Harengs, pomme à l’huile – 22*

*Carpaccio de Saint-Jacques, agrumes et passion – 29*



*Chef Marie-Victorine Manoa.  
La carte des allergènes est disponible sur demande.  
Taxes et service compris. Les chèques ne sont pas acceptés.*

## PLATS

*Volaille de Bresse au Vinaigre, Oignons Nouveaux et laitue – 36*

*Tartare de Bœuf au Couteau et frites – 32*

*Pithiviers de céleri, pomme de terre, truffe – 30*

*Turbot en croûte d'agrumes et légumes d'automne – 42*

*Ris de veau aux morilles, purée de pomme de terre – 48*

*Truite à l'oseille. Purée de pomme de terre – 32*

*Linguines au caviar – 95*

## À PARTAGER

*Deux garnitures au choix inclus*

*Filet de Bœuf au Poivre – 55 / pers.*

*Sole Meunière (800 g-1 kg) – 70 / pers.*

## GARNITURES

*Légumes d'automne – 9*

*Frites – 8*

*Laitue & Vinaigrette – 8*

*Purée Maison – 8*

## FROMAGES

*Marie-Anne Cantin*

*Saint-Félicien Entier (à partager) – 22*

*Chèvre de Chauvry – 11*

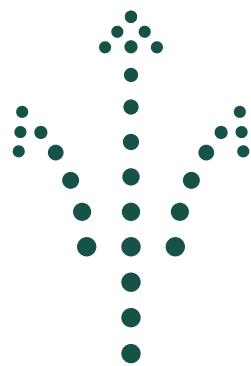
*Faisselle de Chèvre, Crème Crue – 8*



*Guest Wi-Fi*



*Follow Us*



*1 rue de la Michodière, 75002 Paris – +33 (0)1 83 64 82 94  
lafontainegaillon.com – contact@lafontainegaillon.com*

LA  
FONTAINE  
GAILLON