



Collection Été 2024,

À PARTAGER

| | |
|---|---------------|
| CAMEMBERT au lait cru rôti | 9.00 |
| OS A MOELLE à la Fleur de sel de Guérande | 9.00 |
| PLANCHE Charcutière ou Mixte | 2 pers. 12.00 |
| | 4 pers. 21.00 |

NOS ENTRÉES

| | |
|--|-------|
| TARTINE CAESAR | 12.00 |
| <i>Volaille marinée au citron, anchois, oeuf dur, parmesan, sauce Caesar</i> | |
| BURRATA CRÉMEUSE | 12.00 |
| <i>Compotée de tomate, crumble olive noire</i> | |
| LARDON, OEUF & SAINT MARCELIN | 11.00 |
| <i>Crème de lardon, oeuf de plein air poché, St Marcelin gratiné</i> | |
| CARPACCIO DE VEAU | 10.00 |
| ENTRÉE DU MARCHÉ | 8.00 |
| <i>Sélection du Marché de la semaine</i> | |



Pour consulter
les Suggestions du moment
et toutes nos offres

Prix TTC en euro - Service compris



NOS PLATS

| | |
|--|----------------|
| FILETS DE ROUGET <i>Tapenade olive noire, beurre anchois</i> | 18.00 |
| MAGRET DE CANARD <i>Au miel - gingembre</i> | 26.00 |
| SELLE D'AGNEAU AUX HERBES <i>Aux herbes du jardin, cuisson basse température</i> | 26.00 |
| RISOTTO DE PUNTALETTES & SEICHES <i>Sauce tomate, chorizo, champignons et Salsa Verde</i> | 18.00 |
| PIÈCE DU BOUCHER <i>Frites, salade verte</i> | selon arrivage |
| BURGER & PATATE DOUCE <i>Burger du Moment, frites de patate douce, salade verte</i> | 18.00 |
| FALAFELS <i>Sauce à la menthe, salade verte, légume du moment</i> | 13.50 |
| PLAT DU MARCHÉ <i>Sélection du Marché de la semaine</i> | 13.50 |

Prix TTC en euro - Service compris



NOS FROMAGES & DESSERTS

| | |
|---|-------|
| FROMAGES <i>Affinés AOP</i> | 8.00 |
| PITHIVIERS FONDANT | 8.50 |
| BABA AUX FRUITS ROUGES <i>Savarin au rhum & mousse fruits rouges</i> | 8.50 |
| TARTE TATIN <i>Glace lavande</i> | 10.00 |
| CAFÉ ou THÉ GOURMAND | 8.50 |
| DESSERT DU MARCHÉ <i>Sélection du Marché de la semaine</i> | 7.00 |
| COUPE 2 BOULES | 4.00 |
| COUPE 3 BOULES | 5.00 |
| COUPE GLACÉE DU MOMENT | 8.00 |

NOS GLACES & SORBETS

*Demandez l'ardoise des sorbets plein fruits de chez
"Au dessus, sur l'étagère du haut" de Boutigny sur Essonne (91)*

Prix TTC en euro - Service compris



MENU DU MARCHÉ

*Servi le midi,
du lundi au vendredi,
sauf jours fériés*

MENU ENFANT

Jusqu'à 12 ans

SERVICE EN 2 PLATS 18.00
ENTRÉE + PLAT ou PLAT + DESSERT

SERVICE EN 3 PLATS 23.00
ENTRÉE + PLAT + DESSERT

2 PLATS : 9.00. / 3 PLATS : 12.00

Oeuf dur OU Assiette charcutière

Steak haché OU Poulet pané OU Aiguillettes de poisson

Moelleux chocolat OU 2 Boules de glace OU Fromage

Prix TTC en euro - Service compris



L'histoire commence en 1624

Lorsque les murs du relais de poste de Malesherbes sont érigés, afin d'assurer l'acheminement du courrier royal et l'accueil des voyageurs, on peut alors compter sur les maîtres de poste et leurs bons soins pour changer de chevaux, se restaurer et se reposer, avant de reprendre la route. Parfois, les voyageurs de passage en ces lieux marqueront l'histoire de France, à l'instar de Charles de Batz de Castelmoré dit d'Artagnan, le célèbre « Mousquetaire » immortalisé par la plume d'Alexandre Dumas.



L'histoire continue en 1938 avec Suzanne et Georges Leroy.

Au fil du temps, le relais de poste est devenu une auberge de bon goût, hérité de trois siècles d'histoire et d'art de recevoir. C'est au printemps 1938 que le couple de lorrains investit les murs de l'Écu de France, Suzanne et Georges travaillent avec enthousiasme pour entretenir les vieilles pierres et le bel écrin de verdure, jusqu'à l'arrivée des troupes allemandes qui prennent possession des lieux... Tout juste deux ans après s'être installés, les Leroy et leurs deux filles sont contraints de fuir : c'est l'exode de Juin 1940. Ce n'est qu'après la libération de Malesherbes par les forces alliées, le 21 août 1944, que la vie paisible reprend son cours à l'Écu de France. Paulette, alors âgée de 24 ans, seconde ses parents dans l'entreprise familiale. Elle rencontre Robert Grosman, un lorrain lui aussi, qui a combattu avec bravoure pour la France ! De leur mariage naissent deux garçons, Jean-Pierre et Patrick, bientôt orphelins d'un père décédé trop tôt.



Jean-Pierre, l'aîné de la famille Grosman, a bien grandi et rêve d'une carrière de Chef Cuisinier. Après avoir fait ses classes auprès de grands Chefs Français, il rentre à la « Maison » qui l'a vu naître et prend les rênes de la cuisine. Il y rencontre l'amour de sa vie, une employée dévouée nommée Paulette. Ils forment un couple attachant et convivial, qui travaille sans relâche pour satisfaire la clientèle et pour élever leurs trois enfants : Edouard, Lorraine et Claire.

L'histoire se poursuit avec la 4^{ème} génération.

Aujourd'hui, Lorraine Grosman perpétue la tradition familiale pour la 4^{ème} génération.