

La Carte

Les Entrées

Terrine Maison du Chef Patrick Michaut 11 €
Confiture d'Oignons

Millefeuille de Crevettes 15 €
Guacamole d'Avocat

Foie Gras de Lotte à la Crème de Ciboulette 14 €
Toasts Dorés

Cassolette d'Escargots de Bourgogne 15 €
Champignons et Légumes au Beurre persillé

Trilogie de Foies Gras Maison 19 €
Nature, Pruneaux, Pain d'épices

Salade de Saint-Jacques Rôties à la Plancha 16 €
Vinaigre de Framboise

Salade Landaise 15 €
Copeaux de Foie Gras, Magret Séché et Jambon Cru

Macaronis Gratinés au Vieux Parmesan Farcis de Foie Gras 17 €
Crème légère et Jus de Veau

Les Poissons

Turbot Sauvage Rôti, Fondue de Poireaux 25 €

Poêlée de Saint Jacques à la Provençale 23 €

Aile de Raie à la crème de Framboise 23 €

Gambas Flambées au Cognac 24 €

Homard Breton Grillé de notre Vivier 40 €



La Carte

Les Viandes

Filet de Bœuf au Poivre 23 €

Filet de Bœuf façon Rossini 25 €

Côte de Bœuf grillée (700 g) 27 €

Magret de Canard rôti aux Airelles 19€

Cuisse de Canard Confite 17 €

Ris de Veau poêlé à la Normande 25 €

Souris d'Agneau confite aux épices douces 20 €

Cuisses de Grenouilles à la Provençale 22 €

Les Fromages

Assortiment de Fromages 7 €

Les Desserts

Paris-Brest 8 €

Profiteroles au Chocolat Noir 8 €

Crème Brûlée à la Fleur d'Oranger 7 €

Millefeuille à la Graine de Vanille 8 €

Mi-cuit au Chocolat, Glace Vanille 8 €

Palette de Glaces ou Sorbets 7 €



Menu

Entrée - Plat - Dessert 18 €

Entrée - Plat ou Plat - Dessert 15 €

Entrée au Choix

Duo de Terrine Maison

Salade Exotique

Salade de Crudités et Avocat

Salade de Rillons Déglacés au Vinaigre Balsamique

Plat au Choix

Pièce du Boucher

Poisson selon le Marché

Plat de la semaine

Dessert au Choix

Pana Cotta au Coulis de Fruits

Mousse au Fromage Blanc

Crumble de Pomme, Glace Vanille

Pâtisserie du Chef

Le menu à 18 € est valable tous les jours sauf le vendredi soir, le samedi et jours fériés.

Le menu à 15 € est valable uniquement le midi du mardi au vendredi (sauf jours fériés).

Prix net • Boissons en supplément



Menu à 27 €

Entrée au Choix

Terrine Périgourdine

12 Escargots de Bourgogne

Foie gras de Lotte à la crème de Ciboulette. Toast dorés

Salade de Chèvre Chaud Lardé

Plat au Choix

Pavé de Cabillaud au Chorizo

Escalope de Saumon sauce Crustacés

Entrecôte aux Champignons

Magret de Canard aux Poires Rôties

Gibier selon la Chasse

Dessert au Choix

Profiteroles au Chocolat Noir

Mousse de Fromage Blanc et son Coulis

Millefeuille à la Graine de Vanille

Île Flottante de mon Enfance

Ce menu est valable du mardi midi au samedi soir inclus

Prix net • Boissons en supplément



Nous proposons également différents menus valables à partir de 15 personnes, pour toute organisation de repas d'affaires, de mariage, d'anniversaire ...

Veillez nous contacter.

Restaurant *La Grange de la Vallée*

Monsieur MICHAUT Patrick

1 Avenue du Moulin de la Planche

91120 PALAISEAU

Tel : 01.60.10.44.72 / Fax : 01.60.14.28.05

lagrangedelavallee@hotmail.com