

# OCTAVE

LE RESTAURANT

*Octave est simple et simplement bon.*

*Octave est matière, origine, proximité, fraîcheur.*

*Octave met au cœur de l'assiette le goût et les saveurs, il donne à goûter le produit, la saison et la richesse de l'Île-de-France et de nos régions.*

Tous les pains proposés proviennent d'un boulanger local, la boulangerie Maison Lalos  
Meilleur Ouvrier de France

## AU DEJEUNER UNIQUEMENT

### ENTREES

Composition végétale Bellini, vinaigrette citron	13€
Déclinaison de tomates, burrata de la Bergerie de Rambouillet	14€
Pâté en croûte au thym	12€
Salade Octave : Saumon fumé bio, tomates multicolores et mozzarella de la Bergerie de Rambouillet	
Comme une entrée	16€
Comme un plat	23€
<i>Ou</i> Poulet rôti, tomates multicolores et mozzarella de la Bergerie de Rambouillet	
Comme une entrée	13€
Comme un plat	19€

### PLATS

Filet de bar, mesclun, tomates confites et riz bio sauvage	23€
Filet de bœuf, pommes de terre ratte jus truffé	25€
Mi-cuit de saumon fumé, petit épeautre de Haute Provence IGP et jus de cresson	22€
Demi magret de canard rôti, carotte confite au miel et légumes du moment	23€

### FROMAGE

Tartine de Sainte-Maure au poivre de Vanuatu bio, vinaigrette au miel du Gâtinais	7€
---	----

### DESSERTS

Les douceurs d'un café gourmand	9€
Fraises façon melba	11€
Créations de la Maison Lenôtre :	
L'opéra d'été, chocolat framboises	10€
Vacherin fraise griotte, crème fouettée basilic, meringue croquante	11€

# OCTAVE

LE RESTAURANT

## CARTE DINER SPECTACLE

### LES PLATS D'OCTAVE

Tartare Charolais aux couteaux Fry'N Dip	18.00
Filet de bar, risotto	23.00

### LES PLANCHES A DEUX

Planche mixte, charcuteries ibériques et fromages de nos Régions	24.00
Planche de saumons en déclinaison	22.00

### LES PATES D'OCTAVE

- à la Carbonara et aux pleurottes	14.00
- à la Bolognaise et oignons rouges	
- à la Napolitaine et riquette	
- aux saumons à l'aneth	

### LES DESSERTS DE LA MAISON LE NOTRE

Opéra	10.00
Finger Shuss coulis de fruits rouges	