renvol est un lieu proposant une cuisine gourmande et saine, porteuse de mes valeurs tournées vers la cuisine durable. La carte sera interprétée au quotidien par ma complice de longue date : la cheffe Sarah Ledu. Nous avons en commun la même philosophie : sourcer les bons produits, jouer avec la tradition, surprendre avec des associations de saveurs inédites... Mais aussi privilégier les ingrédients de saison, les petits producteurs locaux, et valoriser le végétal. L'Envol se veut un lieu où l'on se nourrit dans tous les sens du terme, de gastronomie, d'échanges et de musique. Un nid où l'on prend de la hauteur le temps d'un dîner. hibaut Priwack MENUS

Boissons non comprises

Feuille à feuille de céleri, vanille, crème d'aneth

Paleron de boeuf confit à la vière, purée de pomme de terre au beurre noisette

Crème brûlée topinambour

ENTRÉE & PLAT OU PLAT & DESSERT 40 € Boissons non comprises

ENTRÉE, PLAT & DESSERT

Boissons non comprises

50 €

_{ENTRÉE}S

Feuille à feuille de céleri, vanille, crème d'aneth

Vongole de courge, praliné graine de courge, vinaigrette marinière, citron vert

Pressé d'épaule de cochon fruité, raifort, noix

Taramosalata au caviar Baeri & poutargue, blinis encore chaud **Sup** +2 €

PLATS

Haut de cuisse de volaille & portobello confits, purée de champignons de Paris et oignon rouge, condiment baie d'Andaliman, salade d'herbes

Gnocchis de pomme de terre, écrasé de potimarron, cannelle et sauge, pickles de graines de moutarde et brie noir

Côte de bœuf, chimichurri perlé au jus corsé aux épices, purée de pomme de terre au beurre noisette

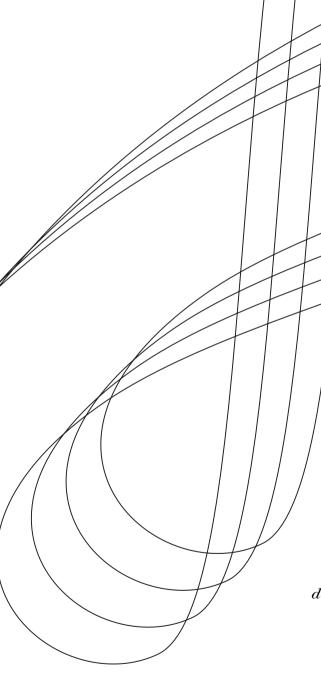
Poulpe laqué au raisin et poivre, polenta des vendanges, vierge d'olive de Kalamata Sup +5 €

DESSERTS

Mont blanc cassis

Moelleux pécan français, caramel relevé au rhum

Crème brûlée topinambour



Paté de campagne de la Maison Montalet (boite de 120g) 12 €

Tapenade d'olives $de \ la \ Maison \ Kalios \ \& \ focaccia \ au \ romarin \qquad 14 \ \ \pmb{\epsilon}$

AUTOUR D'UN VERRE

Demi chorizo de la Maison Montalet (100g) 15 €

Demi saucisse sèche de la Maison Montalet (100g) 12 €

Plateau de fromages

des Folies Fermières et sa confiture de saison (5 fromages) 34 €

à partager

À LA CARTE ENTRÉES

Feuille à feuille de céleri, 13 € vanille, crème d'aneth

> Vongole de courge, 16 € praliné graine de courge, vinaigrette marinière, citron vert

Pressé d'épaule de cochon fruité, 16 € raifort, noix

Taramosalata au caviar Baeri & poutargue, blinis encore chaud Sup +2 €

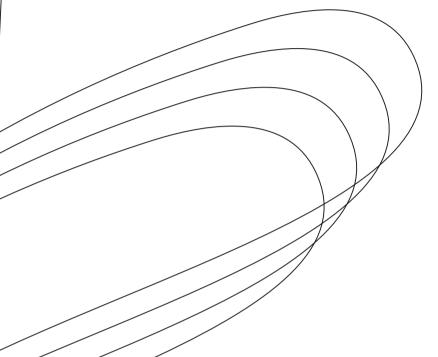
PLATS

29 € Haut de cuisse de volaille & portobello confits, purée de champignons de Paris et oignon rouge, condiment baie d'Andaliman, salade d'herbes

Poulpe laqué au raisin et poivre, polenta des vendanges, vierge d'olive de Kalamata

> Gnocchis de pomme de terre, 26 € écrasé de potimarron, cannelle et sauge, pickles de graines de moutarde et brie noir

Côte de bœuf, chimichurri perlé au jus corsé aux épices, purée de pomme de terre au beurre noisette Sup +2 € À LA CARTE DESSERTS



Mont blanc cassis 13 €

> Moelleux pécan français, 13 € caramel relevé au rhum

> > Crème brûlée topinambour 12 €

NOS FOURNISSEURS

Nous privilégions un approvisionnement auprès de producteurs locaux et partageant nos valeurs de durabilité et de respect de l'écosystème.

Retrouvez ci-dessous quelques-uns de nos partenaires.





Fruits & Légumes

Les Folies Fermières



Fromages

Maison Montalet



Charcuterie

Oh Matelot!



Poissons & Crustacés

Nomie



Épices

Champerché



Fleurs & Aromates

 $SSP\,PARIS\,RCS\,534\,704\,770\text{ - }Capital:481.609 \, \pounds$ Siège: Immeuble Equalia, 5 rue Charles de Gaulle 94140 Alfortville - $Octobre\,2024$

 $Flashez\ le\ QR\ code\ pour\ consulter\ les\ informations\ allerg\`enes.$

