

# Menus

des fêtes

50€

## Noël

Foie gras de canard maison,  
confit de fruits du verger

Saumon fumé par nos soins,  
tartare de fruits exotiques

Coquille st Jacques, gambas poêlées,  
émulsion de crustacés

Tournedos de chapon forestier,  
gratin de pomme de terre

Cassiolette de brie / épices

Bûche/succès Grand Marnier,  
tartare d'ananas au citron confit

## St Sylvestre

Foie gras de canard maison  
Confit de coing

Corolle de coquille st j Jacques  
à la mangue marinée aux fruits de la passion

Lotte poelée au cœur de langoustines  
en croustillant, coulis homardine

Filet de bœuf en Brioche,  
panière de légumes oubliés

Cassiolette de St Marcellin

Sphère plane intense craquant/mousseux  
aux deux chocolats, coulis exotique



images IN et imprimé  
45 170 Nourville aux Bois



## Carte festive 2019

### Plats à emporter

sur commande au plus tard **3 jours à l'avance**

CRÉATEUR DE GOÛT DEPUIS 1995

### Mignardises chaudes 8 €

Chausson d'escargots - Pizza revisitée  
Samoussa de crevettes thaï - Croque Monsieur parisien  
Pruneaux bacon

### Apéritifs froid 8 €

Verrine de chèvre tomate confite - Verrine de crabe  
Blinis de saumon fumé - Burger de jambon de pays  
Chouquette de foie gras de canard

Nous restons à votre écoute  
pour toute autre suggestion culinaire

12 rue des déportés - 45170 Chilleurs aux Bois  
Tél. 02.38.32.91.15 - [info@restaurant-le-lancelot.com](mailto:info@restaurant-le-lancelot.com)  
[www.restaurantlelancelot.com](http://www.restaurantlelancelot.com)

# Mets

## La Marée

- Homard bleu** froid ou chaud (demi ou entier) **14 €**  
'prix selon le cours du marché'
- Langouste** (demi ou entier) **14 €**  
'prix selon le cours du marché'
- Coquille St Jacques** Normande 'cabillaud, crevette, moules, coque, saumon' **14 €**
- Dos de truite de Méréville** à la braconnière de grenouilles au Cheverny rouge **18 €**
- Coquilles saint Jacques**, gambas poêlées, émulsion de crustacés **20 €**
- Lotte poêlée** au cœur de langoustines en croustillant, coulis homardine **20 €**

## La Boucherie

- Chapon fermier** rôti/farci à l'ail et échalote confit, châtaignes, son jus **15 €**
- Tournedos de chapon** au cœur de Châtaigne en croustille, sa tourte de cuisse fondante **18 €**
- Tournedos de Daguet** forestier périgourdin en croustillant, sauce Grand Veneur **18 €**
- Filet de bœuf Rossini** en Brioche, sauce bordelaise **22 €**
- Cassiolette de noix de ris de veau** braisé au vin d'Alsace, crémeux aux morilles **25 €**
- Cœur de côte de veau** gratinée forestière, crémeux de morilles **25 €**

## Les Légumes

- Panière de légumes anciens** à l'huile de colza 'carottes couleurs, céleri, panais, rutabaga, patate douce, choux vert, chanterelle' **5 €**
- Gratin Solognot** de pomme de terre **5 €**
- Purée** de châtaigne/patate douce **3 €**
- Quinoa** aux légumes du midi **5 €**

## Le fromage

- La cassiolette de Brie** gratiné au miel et aux épices **3.50 €**

# Les incontournables

- |   | Portion               |                      |
|---|-----------------------|----------------------|
| <b>Le saumon fumé par nos soins</b><br>'Label Rouge' tranché                          | <b>8€</b><br>les 120g | <b>55€</b><br>le kg  |
| <b>Son tartare d'agrumes</b> ,<br>mangue, kiwi, citron, Blinis'                       | <b>6€</b>             |                      |
| <b>La terrine de foie gras de canard maison</b><br>'entier ou tranché'                | <b>10€</b><br>les 70g | <b>125€</b><br>le kg |
| <b>Éventail de magret fumé</b> ,<br>crème brûlée, chutney de fruits du verger         | <b>5€</b>             |                      |
| <b>L'excellent pain d'épices maison</b><br>'recette de pascal Andrey'                 | 12 tranches à         | <b>12 €</b>          |
| <b>Braconnière d'escargots-lardons-champignons</b><br>en montgolfière de feuilletage  | <b>12 €</b>           |                      |
| <b>Corolle de coquille st Jacques</b><br>à la mangue marinée aux fruits de la passion | <b>14 €</b>           |                      |

# Les douceurs

## L'étincelle de Noël

Carré de Tiramisu au café,  
Tatin de tartare de pomme caramélisée au gingembre,  
Vérine d' ananas au citron confit,  
Florentin chocolat,  
Chouquette paris Brest aux amandes caramélisée,  
Coulis de chocolat aux épices

**15 €**

## L'éclaté du Nouvel an

Mini pièce montée/choux,  
Tartare de fruits exotiques,  
Tartelette bombée à la mandarine,  
Sphère plane au chocolat intense craquant/mousseux,  
Verrine Sunday caramel,  
Coulis exotique

- La boule féérique de Noël**  
aux fruits exotiques **9 €**
- Mini pièce montée/choux** **10 €**
- Bûche/succès Grand Marnier** **10 €**
- Le carré de Tiramisu au café/ craquant praliné** **9 €**
- Nos sucreries** **12 €**  
Florentin - pâte de fruits - nougat - macaron - amandine - souris



CRÉATEUR DE GOÛT DEPUIS 1995

Bon Cadeau



Faites plaisir, une idée personnelle,

# Le chèque cadeau est idéal

Vous choisissez le montant qui vous convient