

# RESTAURANT GASTRONOME

Espace du Roi ARTHUR

By Le Lancelot



## LA CARTE

### LES ENTREES

PAPILLON DE MELON ET FOIE GRAS DE CANARD MARINE A L'HUILE DE COLZA	26 €
ŒUF PARFAIT A LA CREME FORESTIERE, SES MOUILLETES	18 € F.L.
CECILE DE LEGUMES DU SOLEIL/fromage frais aux herbes	18 € F.L.
THON FACON TATAKI, ROSE POMME PINK LADY/SAUMON FUME	24 €
Rosace de saumon fumé/ Gastrigue d'agrumes à la rose/beurre citronné	
GAMBAS RÔTIES AU CITRON CAMELISE	26 €
DEMI HOMARD BLEU, Mousseline fraîche aux fines herbes	32 €

### LES PLATS

PAVE DE ROUGET SEBASTE AUX SAVEURS DU SOLEIL/Citron/Coulis de poivron doux	22 € F.L.
FILET DE BAR MARINE AU SAFRAN DU GATINAIS/crème de légumes vert, confit rose	28 €
CŒUR DE RIS DE VEAU FLAMBE AU COGNAC/CREME DE MORILLES	42 €
CARRE D'AGNEAU RÔTI AU ROMARIN/Crème d'ail	28 €
ARTICHAUD DE ROGNONS DE VEAU à la framboise	26 € F.L.
RIBS DE PORC CAMELISE GRILLE A LA MOUTARDE	18 € F.L.
TOURNEDOS DE FILET DE PINTADE AU CŒUR DE LANGOUSTINE, Caramélisé à la Gâtinaise 'Miel, rose, bière'	26 €

### Et nos planches de bœuf 'A l'Excalibur'

LA CÔTE '2 pers.' 1 kg 96 €	LA BAVETTE 26 €	LE FILET 160 g 38 €
L'ENTRECÔTE 500 g 48 €	LE FAUX FILET 400 g 36 €	

PLATEAU DU MAÎTRE FROMAGER	11 €
----------------------------	------

### L'ATELIER DOUCEURS

MILLEFEUILLE PRALINE/CHOCOLAT BLANC, coulis caramel à la fleur de sel	16 €
PROFITEROLE VANILLE/CHATAIGNE/CHOCOLAT/BROWNIES	15 €
PAVLOVA PARFAIT GLACE AU GRAND MARNIER, aux fraises, son coulis	15 €
DOUCEUR DE FRAISES/FRAMBOISES AUTOUR DE LA ROSE,	18 €
Crème brûlée safran du Gâtinais/glace menthe/chantilly pistache	
PITHIVIERS FONDANT DOMIN'O LANCELOT	15 € F.L.
COUPE CORAL'NE 'pana cotta autour de la fraise/glace vanille/chantilly pistache'	12 € F.L.



### ACCORD METS/VINS 12 cl

2 Verres 16 € - 3 Verres 24 € - 4 Verres 32 €



PRIX NETS