

MENU ROI ARTHUR

98 €

Servi en 6 plats à l'ensemble de la table, menu non dévoilé
2 entrées – poisson – viande – fromage - dessert

MENU PREMIUM

LES 6 COQUILLES SAINT JACQUES POELEES/ECREVISSES/SAFRAN DU GATINAIS

TOURNEDOS DE CERVIDE, toast de foie gras de canard/truffe de Bourgogne

PLANCHE DU MAITRE FROMAGER

CARTE DE DOUCEURS

76 €

Entrée, plat, dessert

MENU CHOCO-EMOTIONS

FOIE GRAS DE CANARD AU PORTO, sa crème brûlée, craquant chocolat/pain d'épices, fruits du verger
ROSACE DE SAUMON FUME A LA POMME, COULIS D'AVOCAT à la menthe/baies/zestes de citron

DOS DE CABILLAUD POELE AU SAFRAN DU GÂTINAIS, SA COQUILLE ST JACQUES,
Epinard/oseille, Beurre au Cheverny Rouge

TOURNEDOS DE MAGRET DE CANARD orange/gingembre, gastrique chocolat mi-amer,
Gratin Solognot/légumes du Jardinier

PLATEAU DU MAÎTRE FROMAGER 'sup. 11 €'

DOUCEUR POIRES/PARFAIT GLACE A LA FEVE DE TONKA

Crème légère caramel/son coulis

MOELLEUX CHOCOLAT AU CŒUR COULANT CAMEL/GLACE MENTHE BASILIC

58 €

Entrée, Plat, Dessert

FLEUR DE LYS 40 € **F.L.** A choisir sur la carte

'Entrée + plat + dessert/ Hors dimanche et jours fériés'

