

RESTAURANT GASTRONOME

Espace du Roi ARTHUR

By Le Lancelot

LA CARTE

LES ENTREES

FOIE GRAS DE CANARD VODKA DE Faronville, crème brûlée au pain d'épices, magret de canard	28 €	M	^
ŒUF PARFAIT A LA CREME FORESTIERE, ses mouillettes	18 € F.L.		
ESCARGOTS PERSILLES 'FELIX ET HELIX', en braconnière d'écrevisses '6 escargots'	18 € F.L. 29 €		
ROSACE DE SAUMON FUME, HUÎTRES, CREVETTES, tartare d'avocat, mangue aux fruits de passion	24 €		
POEELE DE COQUILLES SAINT JACQUES au safran du Gâtinais, Cannelé au crabe	25 €	38 €	
PRESSE DE JOUE DE BŒUF/Parfait de lentilles du Champ d'eau, sa vinaigrette à l'huile de colza	18 € F.L.		

LES PLATS

SYMPHONIE DE TRUITE, SOUFFLE DE ST JACQUES/MOULES, choucroute au vin d'Alsace	25 € F.L.
DOS DE LOTTE POEELE/SAFRAN, NEM DE LANGOUSTINE, beurre de crustacés	35 €
CŒUR DE RIS DE VEAU FLAMBE AU COGNAC/CREME DE MORILLES	45 €
TOURNEDOS DE CHAPON AU CŒUR DE TRUFFE/FOIE GRAS, cassolette Solognote	29 €
CÔTE DE VEAU GRATINEE AUX FRUITS SOLOGNE, Gratin de Pomme de terre	36 €
MOELLEUX DE CUISSE DE CHAPON RÔTI A LA GÂTINAISE 'miel, gingembre, bière, citron' son toast	24 € F.L.
NOIX DE CERVIDE POELE, foie gras de canard, truffe de Bourgogne	38 €

ET NOTRE PLANCHE DU BOUCHER 'A L'EXCALIBUR' Race à viande

LA CÔTE DE BŒUF 1 kg 'pour 2' 76 € LE TOURNEDOS DE FILET DE BŒUF '200 g' 36 €

PLATEAU DU MAÎTRE FROMAGER 11 €

L'ATELIER DOUCEURS

BUCHE DE CREPE AUX AGRUMES, crémeux de chocolat à la cannelle/glace grand Marnier	16 €
BONHOMME DE NEIGE au chocolat blanc/cœur caramel, glace menthe poivrée	18 €
PITHIVIERS FONDANT DOMIN'O LANCELOT, Crème brûlée/pistache	15 € F.L.
TARTE TATIN TIEDE AU CŒUR D'AMANDE de Pithiviers/Crème à la châtaigne, glace vanille	14 € F.L.
CREME BRULEE A LA GOUSSE DE VANILLE/CITRON VERT	14 € F.L.
ces'	16 €

ACCORD METS/VINS 12 cl

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

PRIX NETS

