



MENU ROI ARTHUR

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

98 €

MENU PREMIUM

SIX COQUILLES SAINT JACQUES POELES/SAFRAN DU GATINAIS
son cannelé au crabe, son beurre blanc à la coriandre
TOURNEDOS DE CERVIDE, TOAST DE FOIE GRAS DE CANARD/truffe de Bourgogne
PLANCHE DU MAITRE FROMAGER
CARTE DE DOUCEURS

76 €

Entrée, plat, dessert

MENU COULEURS-EMOTIONS

FOIE GRAS DE CANARD A LA VODKA DE FARONVILLE,
Sa crème brûlée, craquant chocolat/pain d'épices, fruits du verger
ROSACE DE SAUMON FUME, HUÎTRE, CREVETTES, tartare d'avocat, mangue, fruits de la passion

DOS DE LOTTE POEELE AU SAFRAN DU GÂTINAIS, NEM DE LANGOUSTINE
Courgette spaghetti à l'huile de colza noité, beurre de crustacés
TOURNEDOS DE CHAPON AU CŒUR TRUFFE/COGNAC/FOIE GRAS,
Cassolette Solognote 'champignons/lardons/châtaignes', son gratin

PLATEAU DU MAÎTRE FROMAGER 'sup. 11 €'

BÛCHE DE CRÊPE AUX AGRUMES, crémeux de chocolat à la cannelle/ glace grand Marnier
BONHOMME DE NEIGE au chocolat blanc/cœur caramel, glace menthe poivrée

58 €

Entrée, Plat, Dessert

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

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

