

RESTAURANT GASTRONOME

Espace du Roi ARTHUR

By Le Lancelot



LA CARTE

LES ENTRÉES

	M	XL
FOIE GRAS DE CANARD AU PORTO, crème brûlée au pain d'épices, magret de canard fumé	28 €	
ŒUF PARFAIT A LA CRÈME FORESTIÈRE, ses mouillettes	18 €	
ESCARGOTS PERSILLÉS 'FELIX ET HELIX', 6 escargots' Nem forestier	18 €	Les 12 29 €
POELÉE DE COQUILLES SAINT JACQUES au safran du Gâtinais/financier de potimarron	25 €	38 €

LES PLATS

POELEE DE GAMBAS AU CITRON CAMELISE, son jus	28 €
CŒUR DE RIS DE VEAU BRAISÉ EN COCOTTE/CRÈME DE MORILLES	39 €
CASSOLETTE DE ROGNON DE VEAU À L'ANCIENNE	18 €
NOIX D'AGNEAU AU CŒUR DE ROGNON DE VEAU, en croûte persillée	28 €
MOELLEUX DE CUISSE DE PINTADE FERMIÈRE, Braisée à la Gâtinaise	24 €

SELECTION DE BŒUF 'RACE A VIANDE FRANCAISE'

LA CÔTE DE BŒUF 84 € - L'ENTRECÔTE 42 € - LE Tournedos de Filet de Bœuf 39 €

LE PLATEAU DU MAÎTRE FROMAGER 11 €

L'ATELIER DOUCEURS

SOUPE DE SUPRÊMES D'ORANGES à la grenadine, Mystère glacé au grand Marnier	16 €
SABLE/CRUMBLE CITRON MERINGUE, son sorbet	15 €
PAVLOVA D'ANANAS/FRUITS DE LA PASSION, son coulis aux épices	18 €
PITHIVIERS FONDANT DOMIN'O LANCELOT, Crème brûlée, glace vanille	15 €
CRÈME BRULÉE À LA GOUSSE DE VANILLE/Financier à l'orange	14 €
PROFITEROLE VANILLE/CHÂTAIGNE AU CHOCOLAT CHAUD/Brownies au chocolat	18 €

ACCORD METS/VINS 12 cl

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

PRIX NETS

