



## 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 POELEES/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 POLEE AU SAFRAN DU GÂTINAIS, NEM DE LANGOUSTINE  
Courgette spaghetti à l'huile de colza noitè, 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'

