

ROI ARTHUR

Comme à la Table Ronde,
Partagez une aventure culinaire en six chapitres.
Les Chefs en gardent le secret...
Laissez la surprise éveiller vos sens.

Deux entrées, un poisson, une viande, un fromage et un dessert.
Une expérience gastronomique pour l'ensemble de la table.

92 €

PREMIUM

LES 3 COQUILLES ST JACQUES GRATINÉES | beurre persillé, financier de carotte au cumin et romarin
FOIE GRAS DE CANARD MAISON | confit d'oignons à la grenadine, magret fumé

FILET DE SANDRE AU BEURRE DE SAFRAN DU GÂTINAIS | nem d'oignons à l'orange, tourteaux
PAVÉ DE CERVIDÉ DE SOLOGNE | foie gras de canard, sauce Grand Veneur

PLATEAU DU MAÎTRE FROMAGER (supp. 11 €)

CÈPE DE SOLOGNE À LA VANILLE | crème glacée vanille, chocolat chaud, brownies
PAVLOVA AUX FRAISES D'ANNE SOPHIE | parfait glacé au Grand Marnier

72 €

COULEURS ÉMOTIONS

SAUMON FUMÉ PAR NOS SOINS | flan d'épinards, crème citronnée à l'ancienne
ŒUF PARFAIT FORESTIER | crèmeux aux champignons, mouillettes dorées

PAVÉ D'OMBRINE MARINÉ AU SAFRAN | galette de blettes bio, confit d'ananas
ÉVENTAIL DE MAGRET DE CANARD | jus au porto, poire au poivre de Sichuan

PLATEAU DU MAÎTRE FROMAGER (sup. 11 €)

BABA AU RHUM | crème légère citron & orange
POIRE POCHÉE AU VIN ROUGE | baies de cassis, crème brûlée châtaigne, glace vanille

58 €

FLEUR DE LYS

Hors jeudi soir, dimanche et jours/week-end fériés

TARTARE DE SAUMON THAÏ | lait de coco
LES 12 ESCARGOTS "HELIX ET FELIX" GRATINÉS | beurre persillé

LE RETOUR DU PÊCHEUR | fenouil confit
LAPIN SAUTÉ CHASSEUR | champignons, navet, carotte, purée de pomme de terre

TIRAMISU FRAMBOISES | glace châtaigne
PITHIVIERS FONDANT | crème brûlée au pain d'épices & orange, glace pistache
PLATEAU DU MAÎTRE FROMAGER

38 € | Le samedi 45 €