RESTAURANT GASTRONOME

Espace du Roi ARTHUR By Le Lancelot

15€

LA CARTE

LES ENTRÉES	M	XL
NOUGAT DE FOIE GRAS DE CANARD, magret fumé, crème brûlée, pain d'épices maison	28 €	
AUBERGINE GRILLEE, burrata, JAMBON DE PAYS	15 €	
ESCARGOTS PERSILLÉS 'FELIX ET HELIX', 6 escargots' Nem forestier	18 € 'I	es 12' 29 €
FLEUR DE SAUMON FUME, Mousseline d'épinards, vinaigrette de cidre'J. Thurel'	22€	
LES COQUILLES SAINT JACQUES POELEES GRATINEES AU BEURRE PERSILLE (les 3'	20 € 'I	es 5' 30 €
LES PLATS		
PAVE DE THON BLANC PANE AUX GRAINES DE SESAMES, Sauce tataki	26 €	
OMBLE CHEVALIER/GALETTE DE BLETTE/SORBET AU THYM FRAIS	24 €	
CŒUR DE RIS DE VEAU BRAISÉ EN COCOTTE/CRÈME DE MORILLES	39 €	
SELLE D'AGNEAU AU CŒUR FORESTIER, crème d'ail	24 €	
ARTICHAUD DE ROGNONS DE VEAU A L'ancienne	18€	
TOURNEDOS FILET DE BŒUF FACON ROSSINI	45 €	
CÔTE DE BŒUF GRILLEE 1 KG 'Limousin' 'pour 2 personnes'	92€	
PICANHA DE BŒUF GRILLEE	39 €	
ENTRECÔTE GRILLEE 500 G 'Limousin'	42 €	
LE PLATEAU DU MAÎTRE FROMAGER	11 €	
L'ATELIER DOUCEURS		
TARTELETTE CITRON ACIDULE MERINGUEE, son sorbet	14€	
MACARON FRAMBOISE/CREME A LA MENTHE/son sablé	15 €	
PAVLOVA DE FRAISES CHARLOTTE/BLANC BLANGER aux amandes 'Pithiviers', coulis aux épices	18€	
PITHIVIERS FONDANT DOMIN'O LANCELOT, crème Catalane	14€	
CRUMBLE AUX PRUNES/sorbet	10€	

ACCORD METS/VINS 12 cl

CEPE DE SOLOGNE 'CHATAIGNE/CARAMEL/AU CHOCOLAT CHAUD/Brownies

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

