

RESTAURANT GASTRONOME

Espace du Roi ARTHUR

By Le Lancelot



LA CARTE

LES ENTRÉES

	M	XL
NOUGAT DE FOIE GRAS DE CANARD, magret fumé, gaspacho de melon, pain d'épices maison	28 €	
COCKTAIL DE MELON MARINE A LA MENTHE, effiloché de noix de jambon et magret fumé	18 €	
ESCARGOTS PERSILLÉS 'FELIX ET HELIX', 6 escargots' Nem forestier	18 €	29 €
FLEUR DE SAUMON FUME, POMME PINK LADY, vinaigrette de cidre'J. Thurel' à la fraise		22 €

LES PLATS

PAVE DE THON PANE AUX GRAINES DE SESAMES, Sauce tataki	26 €
CŒUR DE RIS DE VEAU BRAISÉ EN COCOTTE/CRÈME DE MORILLES	39 €
NOIX DE COTE DE VEAU GRATINEE A LA CREME DE MORILLES	26 €
MAGRET DE CANARD ROTI AU THYM ET ROMARIN CITRONNE, confit de roses	18 €

TOURNEDOS FILET DE BŒUF FACON ROSSINI	39 €
CÔTE DE BŒUF GRILLEE 1 KG 'pour 2 personnes'	84 €
ENTRECÔTE GRILLEE 500 G	42 €

LE PLATEAU DU MAÎTRE FROMAGER	11 €
-------------------------------	------

L'ATELIER DOUCEURS

NOUGAT GLACE GLACE au coulis de framboise à la rose	16 €
SABLE/CRUMBLE CITRON MERINGUE, son sorbet	15 €
PAVLOVA DE FRAISES CHARLOTTE/BLANC BLANGER aux amandes 'Pithiviers', coulis aux épices	18 €
PITHIVIERS FONDANT DOMIN'O LANCELOT, Crème brûlée, glace pistache	14 €
PROFITEROLE MENTHE AU CHOCOLAT CHAUD/Brownies au chocolat	15 €
ILE FLOTTANTE DE BABAS AU RHUM A LA GOUSSE DE VANILLE	18 €

ACCORD METS/VINS 12 cl

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

PRIX NETS

