

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 D'ASPERGES/SAFRAN DU GATINAIS, ses mouillettes	18 €	
ESCARGOTS PERSILLÉS 'FELIX ET HELIX', 6 escargots' Nem forestier	18 €	Les 12 29 €
POELÉE DE COQUILLES SAINT JACQUES/flan d'asperges/beurre au safran du Gâtinais	25 €	38 €
FLEUR D'ASPERGES 'ferme de Trainou' ROSE DE SAUMON FUME/vinaigrette de cidre à la fraise	24 €	

LES PLATS

DOS DE SANDRE MARINE AU SAFRAN DU GATINAIS/EMULSION DE BEURRE DE SOJA	28 €
CŒUR DE RIS DE VEAU BRAISÉ EN COCOTTE/CRÈME DE MORILLES	39 €
TARTARE DE BŒUF AUX EPICES/GRATIN SOLOGNOT	18 €
NOIX D'AGNEAU BIO DE SAUGUES/Légumes bio glacés de la ferme des Sapins	28 €
MOELLEUX DE CUISSE DE PINTADE FERMIÈRE, Braisée à la Gâtinaise	24 €

SELECTION DE BŒUF 'RACE A VIANDE FRANCAISE'

LA CÔTE DE BŒUF 1 KG 84 € - L'ENTRECÔTE 500 G 42 € - LE Tournedos de Filet de Bœuf 170 G 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 DE FRAISES GARIGUETTE/FRUITS DE LA PASSION, son coulis aux épices	18 €
PITHIVIERS FONDANT DOMIN'O LANCELOT, Crème brûlée, glace vanille	15 €
TARTELETTE AUX FRAISES GARIGUETTE/Crème à la gousse de vanille	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

