Lancelot
RESTAURANT

La Carte Festive

Groupes 2026



Du 3 novembre 2026 au 15 janvier 2027

LES MENUS

Choisissez un menu parmi nos 4 options

OPTION 1 | 34 €

Uniquement le midi, du mercredi au vendredi

Entrées

- Œuf meurette au vin rouge d'Anne Bléchet, pain brioché, éclats de foie gras
- Nem de crevettes thaï, sauce tataki, émincé de pak choï

Plats

- Estouffade de biche confite au romarin, purée de céleri-rave au beurre noisette, nem périgourdin
- Parmentier canard confit aux légumes de la micro-ferme des sapins, purée de pommes de terre aux cèpes
- Dos de merlu en croûte d'herbes, fenouil braisé, risotto coquillages parmesan

Desserts

- Crème brûlée à l'orange et au pain d'épices, sa madeleine
- Bûche glacée au Grand Marnier, cèpe châtaigne

OPTION 2 | 45 €

Hors dimanches et jours fériés

Entrées

- Terrine de joue de bœuf au foie gras, crème brûlée forestière
- Œuf parfait, crème de butternut, pétales de Saint-Jacques, mouillettes

Plats

- Filet de saumon grillé, émulsion d'estragon, concombre, nem de crevettes thaï
- Blanquette de chapon fermier aux châtaignes, purée de panais au citron vert, tourte périgourdine

Desserts

- Vacherin revisité, fruit de la passion, coulis aux épices de Noël
- Cookie mi-cuit aux noisettes caramélisées et pépites de chocolat, crème glacée vanille et au poivre de Timut, crème fraîche au citron vert

Prix nets, par personne | Option végétarienne disponible sur demande

OPTION 3 | 58 €

Entrées

- Œuf parfait forestier, crémeux de champignons, foie gras de canard, mouillettes dorées
- Saumon fumé gravlax, sauce tataki, flan d'épinards, crème citronnée à l'ancienne

Plats

- Filet de sandre au beurre de safran du Gâtinais, nem d'oignons au tourteau, purée d'agrumes
- Tournedos de chapon fermier, châtaigne et foie gras, gratin Solognot, émulsion "miel bière et safran"

Desserts

- Corolle d'agrumes, pithiviers fondant, crème brûlée citron vert, macaron aux épices de Noël, sorbet fruit de la passion
- Profiterole au chocolat chaud, crème glacée châtaigne

OPTION 4 | 78 €

Entrées

- Les 12 escargots « Félix et Hélix » persillés
- Noix de Saint-Jacques gratinées, financier de potimarron aux saveurs forestières, beurre persillé
- Nougat de foie gras de canard au chocolat, confit d'oignons à la grenadine, magret fumé, crème brûlée au pain d'épices

Plats

- Filet de turbot au safran du Gâtinais, nem de gambas, purée de butternut et châtaigne, émulsion homardine
- Tournedos de biche, foie gras poêlé, nem forestier, gratin solognot
- Carré d'agneau en croûte persillée, légumes racines, tuile de pavot

Desserts

- Pavlova aux suprêmes d'orange, soufflé glacé Grand Marnier, macaron aux épices de Noël
- Cèpe de Sologne à la crème de châtaigne, poire caramélisée, crème glacée à la vanille de la Réunion

MENU ENFANT

22 € (entrée + plat + dessert) | 15 € (plat + dessert)

LES FORFAITS BOISSON

Choisissez un forfait boissons parmi nos 2 options.

OPTION 1 | 18 €

Uniquement du mercredi au vendredi (hors jours fériés)

Sangria de Noël
2 mises en bouche
¼ de vin
Café

OPTION 2 | À composer

Les apéritifs (2 mises en bouche incluses, 1 boisson au choix)

Kir vin blanc, crème - 7 €
Ricard, Pastis, Whisky, Porto - 8 €
Cocktail aux épices de Noël, Spritz, Americano ou Cocktail Capucin, (Vouvray, safran, pêche) - 12 €
Coupe de Champagne ou Soupe de Champagne - 16 €
Cocktail Vitaminé (sans alcool) - 7.50 €
Soft - 6 €

Les vins (sur demande, vins sélectionnés par notre sommelier)

Bouteille Blanc (env. 5-6 personnes)
Bouteille Rouge (env. 4-5 personnes)
Accords Mets/Vins au verre - 21 €
Accords Mets/Vins au verre - 29 €

Les boissons

Café/Thé - 3,50 €
Eaux minérales - 7,50 €

Prix nets, par personne

LES COMPLÉMENTS

Personnalisez votre repas.

MISES EN BOUCHE

2 mises en bouche par personne sont incluses dans nos forfaits boissons, complétez votre apéritif en ajoutant des pièces par personne :

Nem de crevettes - 2.50 €
Planche de foie gras de canard - 5.00 €
Blinis de saumon fumé - 3 €
Planche de jambon Serrano - 2 €
Macaron de foie gras de canard - 2 €
Tartare de truite, coco, citron - 2.50 €
Tartare de crevette/avocat thaï - 2 €

Huitre marinée à l'huile d'algues - 3 €
3 Bulots - 1.50 €
Escargot - 2 €
Scheffing de rognons de veau - 2 €
Tartare de bœuf - 2.50 €
Croque monsieur - 2 €
Tartiflette - 2 €

PLANCHE DE FROMAGE

3 sortes - 6 €
5 sortes - 9 €
9 sortes - 12 €

SORBET

Sorbet aux fruits du verger - 5 €

GÂTEAU PERSONNALISÉ

Gâteau personnalisé à la place du dessert du menu (sans suppléments à partir du menu à 45 €).
Au choix : succes praline-poire, foret noire, arlequin trois chocolats, Paris-Brest, miroir chocolat, savarin, saint-honoré, vacherin (parfums au choix), omelette norvégienne.
Assiette de nougatine - 25 €

OPTIONS

Service en buffet du dessert : + 2 € par personne
Musique : pour faire appel à un prestataire externe (DJ, musiciens...), la privatisation de la salle Guenièvre est obligatoire 300 € (possible à partir d'un groupe de 50 personnes).

Prix nets, par personne

LES INFORMATIONS

“

À deux pas du château de Chamerolles, au cœur du petit village de **Chilleurs-aux-bois**, le **restaurant Bistro Gastronome Le Lancelot** et sa terrasse fleurie honorent les chevaliers de la table ronde par sa décoration recherchée et son ambiance chaleureuse. La cheffe **Catherine Delacoute et son équipe** se feront un plaisir de vous recevoir dans les différentes salles pour vos repas de groupe. Le Lancelot vous fera découvrir sa cuisine inventive et raffinée, parfumée de saveurs de tous horizons et de toutes saisons.

100
PLACES EN SALLE

ACCÈS
ORLÉANS
25 MIN
PARIS
1H

MAÎTRE RESTAURATEUR

LA ROUTE
DE LA ROSE
DU LOIRET

Tripadvisor
Travelers' Choice Awards
2025
Thanks for your support!

MODALITÉS DE RÉSERVATION

Pour toute demande de devis, merci de nous contacter :

- Par e-mail : accueil-lancelot@orange.fr
- Par téléphone : 02 38 32 91 15

*Demande à effectuer **au moins 8 jours à l'avance**.*

NOS JOURS D'OUVERTURE

- Mercredi midi
- Jeudi midi & soir
- Vendredi midi & soir
- Samedi midi & soir
- Dimanche midi

Ouverture exceptionnelle possible sur demande :

- Mardi midi & soir
- Mercredi soir

