

RESTAURANT GASTRONOME

Espace du Roi ARTHUR By Le Lancelot

LES ENTRÉES

Signature

FOIE GRAS DE CANARD, tatin de fruits de nos vergers, crème brûlée pain d'épices	28€
ŒUF PARFAIT à la crème forestière, toast de foie gras	22€

De la mer

FLEUR DE SAUMON FUME PAR NOS SOINS, flan d'épinard, agrumes, beurre aux épices	22€
LES 5 COQUILLES SAINT JACQUES POELEES au beurre de safran du Gâtinais	31€

De la terre

6 - ESCARGOTS PERSILLÉS "Félix & Hélix"	18€
12 - ESCARGOTS PERSILLÉS "Félix & Hélix"	29€

LES PLATS

Signature

FILET DE TURBOT POELE, émulsion à la vanille, confit d'ananas	35€
TOURNEDOS DE LOTTE A L'EMULSION DE CRUSTACES, rouleau de riz, nem de langoustine	32 €
CŒUR DE RIS DE VEAU BRAISÉ EN COCOTTE / crème de morilles	41 €

Terroir & Gibier

NOIX DE COTE DE VEAU GRATINEE AUX CHAMPIGNONS DE BEAUCE, Nem de brie, gratin Solognot	28 €
NOIX DE BICHE POEELE, croustillant de fruits des bois, châtaignes, sauce Grand Veneur	28 €

Atelier Grillades

ENTRECÔTE 500 G grillée	42 €
CÔTE DE BŒUF 1 KG grillée - 2 personnes	92 €

LE PLATEAU DU MAÎTRE FROMAGER

11 €

L'ATELIER DOUCEURS

Signature

PITHIVIERS FONDANT DOMIN'O LANCELOT, crème Catalane, glace pistache	12 €
TARTELETTE POMME TATIN, crème fouettée au citron, gingembre, cannelle	14 €

Chocolat & Gourmandise

CEPE DE SOLOGNE 'CHATAIGNE/CARAMEL/AU CHOCOLAT CHAUD/Brownies	15 €
L'ÉCLAT DE ROSE LE LANCELOT, Griotte/pistache/amande au cœur de caramel à la fleur de sel	18 €

Fraîcheur

PAVLOVA DE SUPRÊMES D'ORANGES, soufflé glacé au Grand Marnier, macaron fruits de la passion	18 €
ÎLE FLOTTANTE DE BABA AU RHUM, fruits exotiques, sa crème chantilly	15 €

ACCORD METS/VINS 12 cl

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