

ROI ARTHUR

Comme à la Table Ronde,
Partagez une aventure culinaire en six chapitres.
Les Chefs en gardent le secret...
Laissez la surprise éveiller vos sens.

Deux entrées, un poisson, une viande, un fromage et un dessert.
Une expérience gastronomique exclusive signée Le Lancelot.

92 €

PREMIUM

GAMBAS POÊLÉES AU CITRON CARAMÉLISÉ, légumes du soleil, son jus
FOIE GRAS DE CANARD MAISON, confit d'oignons à la grenadine, magret fumé

FILET DE TURBOT AU BEURRE DE SAFRAN DU GÂTINAIS, nem d'échalote à la rose
TOURNEDOS DE FILET DE BŒUF, cigare périgourdin, émulsion aux morilles

PLATEAU DU MAÎTRE FROMAGER (sup. 11 €)

VÉRITABLE PROFITEROLE CRÈME GLACÉE VANILLE & CHOCOLAT CHAUD, brownies
LA COROLLE DE FRAISES ROSE BONBON, crème brûlée Safran, sorbet, macaron

72 €

COULEURS ÉMOTIONS

TATAKI DE THON MARINÉ À L'ÉMULSION THAÏ, flan d'épinards, vinaigrette de fraises
GASPACHO DE TOMATE, burrata, concombre & basilic

FILET DE BAR MARINÉ AU SAFRAN, déclinaison de tomate à huile d'olive, confit d'ananas
SELLE D'AGNEAU AU CŒUR FORESTIER, raisins rôtis, céleri fondant, crème d'ail

PLATEAU DU MAÎTRE FROMAGER (sup. 11 €)

CRÈME BRULÉE À LA GOUSSE DE VANILLE DE MADAGASCAR, sorbet fraise & basilic
ÉCUELLE DE FRUITS ROUGES & PARFAIT PISTACHE, crumble, chantilly à la menthe

58 €

FLEUR DE LYS

Hors jeudi soir, dimanche et jours/week-end fériés

AUBERGINE GRILLÉE, feta, tomate, basilic
COCKTAIL DE MELON MARINÉ À LA MENTHE, magret fumé, jambon de pays, sorbet citron

LE RETOUR DU PÊCHEUR, émulsion au poivron doux
ROGNON DE VEAU POÊLÉ à la moutarde à l'ancienne, jus au porto

MOUSSE AU CHOCOLAT MI AMER, sorbet exotique
PITHIVIERS FONDANT, crème à la gousse de vanille, sorbet fraises & basilic

PLATEAU DU MAÎTRE FROMAGER

38 € - Le samedi 45 €