



## MENU ROI ARTHUR

Servi en 6 plats à l'ensemble de la table, menu non dévoilé  
2 entrées – poisson – viande – fromage – dessert

88 €

## MENU COULEURS-ÉMOTIONS

ŒUF PARFAIT A LA CREME D'ASPERGES/SAFRAN DU GATINAIS  
PAPILLON DE MELON ET FOIE GRAS MARINE/MAGRET FUME  
Vinaigrette d'huile de Colza, vinaigre de cidre, miel du Gâtinais

DOS DE BAR basilic/cerfeuil, coulis de poivron doux, son sorbet  
NOIX ET CÔTE D'AGNEAU BIO DE SAUGUES/Crème d'ail, gratin Solognot

PLATEAU DU MAÎTRE FROMAGER 'sup. 11 €'

SABLE/CRUMBLE CITRON MERINGUE, son sorbet  
PAVLOVA AUX FRAISES GARIGUETTE/FRUITS DE LA PASSION, Son coulis aux épices

58 € Entrée, Plat, Dessert

## FLEUR DE LYS

Entrée + Plat + dessert/Hors dimanche et jours fériés'

CREVETTES SAUTEES AU JUS THAI  
PLANCHE BEAUCERONNE 'CHÈVRE CHAUD MIEL/SALADE SUCRINE/JAMBON'

ANTIBOISE D'AILE DE RAIE AU THYM FRAIS  
CASSOLETTE DE ROGNON DE VEAU grillé à l'ancienne  
PRESSE D'ONGLET DE BŒUF, Feuilleté/fine ratatouille au basilic

PROFITEROLES AU CHOCOLAT CHAUD  
PANA COTA DE FRAISE d'Anne Sophie, chantilly à la pistache  
PLATEAU DU MAÎTRE FROMAGER

38 € - Le samedi 42 € '

### MENU ENFANTS

Plat + dessert 15 €

Entrée + Plat +Dessert 22 €

Menu spécial enfants, nous demander le détail

