

MENU ROI ARTHUR

Servi en 6 plats à l'ensemble de la table, menu non dévoilé

2 entrées – poisson – viande – fromage – dessert

88 €

MENU 'AUTOUR DE LA ROSE'

FLEUR DE SAUMON FUME, POMME PINK LADY, SA MOUSSELINE, crème de framboises

PAPILLON DE MELON ET FOIE GRAS MARINE/MAGRET FUME

Vinaigrette d'huile de Colza, vinaigre de cidre, miel du Gâtinais

FILET DE PETIT BAR, GALET DE BLETTE AUX NOISETTES, SON SORBET AU THYM FRAIS

Beurre blanc citronné aux fruits de la passion

MAGRET DE CANARD RÔTI AU ROMARIN, Sauce à la Gâtinaise, confit de roses

PLATEAU DU MAÎTRE FROMAGER 'sup. 11 €'

PROFITEROLE GLACE MENTHE AU CHOCOLAT CHAUD, Brownies au chocolat

PAVLOVA DE FRAISES/ROSES, CHARLOTTE/BLANC MANGER, son coulis aux épices

58 € Entrée, Plat, Dessert

FLEUR DE LYS

Entrée + Plat + dessert/Hors jeudi soir, dimanche et jours fériés'

SAUMON MARINE AUX AGRUMES,

CECILE DE LEGUMES DU SOLEIL/mozzarella mariné au basilic

DOS DE TRUITE CONFITE/CAVIAR D'AUBERGINE, OLIVE, Emulsion de poivron doux

PLUMA IBERIQUE, SNACKE, sauce bière, moutarde à l'ancienne

BROCHETTE D'ONGLET DE BOEUF GRILLE AUX CHAMPIGNONS DE BEAUCE

BROWNIES AU CHOCOLAT, crème à la vanille

PITHIVIERS FONDANT DOMIN'O LANCELOT, crème brûlée

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