



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

ROSE DE SAUMON FUME, MOUSSELINE D'ASPERGES, crème de framboises

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

MACARON A LA ROSE/CREME BRULEE A LA VANILLE/FRAISES D'ANNE SOPHIE

58 € Entrée, Plat, Dessert

FLEUR DE LYS

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

ŒUFS PARFAIT A LA CREME D'ASPERGES

CHEVRE FRAIS AUX FINES HERBES/CAVIAR DE COURGETTES

TARTARE DE SAUMON AU CITRON/PERSILLE

CASSOLETTE DE ROGNON DE VEAU grillé à l'ancienne

PRESSE DE JOUE 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

