

RESTAURANT GASTRONOME

Espace du Roi ARTHUR By Le Lancelot

LES ENTRÉES

FOIE GRAS DE CANARD MAISON, confit de fruits du verger, magret fumé par nos soins	28 €
ŒUF PARFAIT, Velouté de poivron doux, ses mouillettes	18 €
ROSE DE SAUMON FUME, flan d'asperges du Val de Loire, Epinards	24 €
ASPERGES DU VAL DE LOIRE, mousseline légère aux fines herbes, vinaigrette de fraises	19 €
6 - ESCARGOTS PERSILLES 'Félix &Hélix'	18 €
12 - ESCARGOTS PERSILLÉS "Félix & Hélix"	29 €

LES PLATS

DOS DE TRUITE MEUNIÈRE au citron caramélisé, fondu de blettes	25 €
PAVE DE SANDRE POELE, Nem de crevette Thaï , confit d'ananas, sauce Orléanaise à la gousse de vanille	35 €
CŒUR DE RIS DE VEAU BRAISÉ EN COCOTTE / crème de morilles	41 €
EVENTAIL DE MAGRET DE CANARD A L'ORANGE, miel du Gâtinais, gingembre	26 €
CARRE D'AGNEAU ROTI AUX SAVEURS DU SOLEIL, creme d'ail	28 €

Atelier Grillades 'Race à viande LIMOUSINE'

ENTRECÔTE 500 G grillée	42 €
CÔTE DE BŒUF 1 KG grillée - 2 personnes	92 €
FAUX FILET Grillé	34 €
TOURNEDOS DE FILET DE BOEUF, nem de fruits des bois, foie gras	38 €

LE PLATEAU DU MAÎTRE FROMAGER

11 €

L' ATELIER DOUCEURS

CEPE DE SOLOGNE 'CHATAIGNE/CARAMEL/AU CHOCOLAT CHAUD/Brownies	16 €
PAVLOVA AUX FRAISES D'ANNE SOPHIE, son coulis	18 €
LE CAPUCIN 'Framboise, chocolat, Safran', Crèmeux citron, sorbet Pêche de Vigne	18 €
PITHIVIERS FONDANT, crème Catalane, glace pistache	14 €
COUPE ANAIS 'pana cotta fraises 'anne Sophie', son coulis, crème pistache	14 €
NOUGAT GLACÉ aux noisettes/amandes, caramélisées	14 €

ACCORD METS/VINS 12 cl

2 Verres 21 € - 3 Verres 29 € - 4 Verres 38 €