

ROI ARTHUR

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

2 entrées - poisson - viande - fromage - dessert'

88€

PREMIUM

GAMBAS GRILLEES au citron caramélisé, Asperges du Val de Loire

DOS DE SANDRE POELE, Nem de crevette Thai, confit d'ananas

CROUSTILLANT DE FILET MIGNON DE VEAU au foie gras de canard

PLATEAU DU MAÎTRE FROMAGER 'sup. 11 €'

PAVLOVA AUX FRAISES D'ANNE SOPHIE, soufflé glacé, son coulis

68€

COULEURS EMOTIONS

ROSE DE SAUMON FUME, Asperges du Val de Loire, son flan/épinard

ŒUF PLUS QUE PARFAIT, velouté de poivron doux, ses mouillettes

DOS DE TRUITE MEUNIERE AU CITRON CAMELISE, fondue de blettes bio, confit d'ananas

EVENTAIL DE MAGRET DE CANARD à l'orange, miel du Gâtinais, gingembre

PLATEAU DU MAÎTRE FROMAGER 'sup. 11 €'

VERITABLE PROFITEROLE VANILLE AU CHOCOLAT CHAUD

NOUGAT GLACE AUX NOISETTES/AMANDES, caramélisées, coulis de fraises

58 € Entrée, Plat, Dessert

FLEUR DE LYS

Hors jeudi soir, dimanche et jours et weekend fériés'

LES 6 ESCARGOTS GRATINES AU BEURRE PERSILLE

COCKTAIL DE MELON MARINE A LA MENTHE/magret fumé, sorbet citron

PAPILLOTTE DE LIEU NOIR, beurre poivron doux

ROGNON DE VEAU POELE A L'ANCIENNE

ILE FLOTTANTE A LA GOUSSE DE VANILLE

MOELLEUX CHOCOLAT AU COEUR COULANT

PANA COTA FRAISES, son coulis, crème pistache

PLATEAU DU MAÎTRE FROMAGER

38 € - Le samedi 45 €



Decouvrez notre nouveau site de vente à emporter odrivelelancelot.com