



EXCELLENCE FRANÇAISE
— DEPUIS 2000 —

Menu Carte à Emporter

38.00€ Entrée, Plat, Dessert

44.00€ Entrée, Poisson et Viande, Dessert

****Supplément de 6.50€ Sur Prix du menu**

LES ENTRÉES

<i>Tartare de Veau, Préparation du Cheffe</i>	23.50€
<i>Le Gaspacho de Saison et son Cannelé de ChèvreFrais</i>	17.50€
<i>Choux Farci à la Mousse de Salicorne éclatée de Coque ail et Persil</i>	20.00€
<i>La Fraîcheur de Courgettes et sa Mousse de Saumon</i>	17.50€

LES POISSONS

<i>Le Filet de Barbue Crème Safranée du Gâtinais**</i>	25.00€
<i>Les Filets de Sardines, Sauce Beurre Blanc, Sauge, Tomate</i>	19.50€
<i>Le Filet de Loup Croûte de Noisette, Crème de Petit Pois</i>	21.50€

LES VIANDES

<i>Suprême de Pintade Farci aux Olives, Sauce Citronnelle</i>	19.50€
<i>Filet de Bœuf Sauce Bordelaise</i>	21.00€
<i>Noix de Veau en Croûte d'Herbes, Crème d'Ail Rose</i>	21.00€
<i>Escalope de Ris de Veau aux Morilles à la Crème**</i>	24.50€

LES DESSERTS

<i>L'Assiette aux Cinq Fromages Affinés de Notre sélection</i>	10.00€
<i>L'Opéra de Melon Framboise Boule de Pastèques</i>	10.00€
<i>Le Feuilleté de Poire Flambé d'Olivet (Spécialité de l'Auberge)</i>	10.00€
<i>Fleur aux Deux Mousses, Fraises, Citron Glace Tomate Basilic</i>	10.00€

Tous nos Prix sont Service et T.V.A. Compris. Hors Boissons

All Prices Include Service and Taxes. Drinks are Not Included **Juillet 2023**

Menu Enfant à 18.00 €



ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS