



EXCELLENCE FRANÇAISE
— DEPUIS 2000 —

Menu Carte

46.00€ Entrée, Plat, Dessert

54.00€ Entrée, Poisson et Viande, Dessert

**Supplément de 8.00€ Sur Prix du menu

LES ENTRÉES

<i>La Terrine de Pressé de Chevreuil au Foie Gras**</i>	25.00€
<i>Le Velouté de Butternut, Espuma de Lards</i>	19.00€
<i>Le Duo de Cabillaud Gravlax et Saumon Fumé Maison</i>	24.00€
<i>Les Croustillants d'Andouille de Jargeau aux Pommes</i>	21.00€

LES POISSONS

<i>Les Noix de Saint-Jacques à la Crème de Châtaignes**</i>	29.00€
<i>Le Filet d'Esturgeon au Safran du Gâtinais</i>	25.00€
<i>L'Aile de Raie Croustillante aux Câpres</i>	23.00€

LES VIANDES

<i>La Brochette de Chevreuil Réduction à la Mûre</i>	25.00€
<i>Le Filet de Bœuf au Poivre à la Crème</i>	25.00€
<i>Le Quasi de Veau Forestier</i>	24.00€
<i>Escalope de Ris de Veau, Sauce Morilles (Spécialité de L'Auberge)**</i>	29.00€

LES DESSERTS

<i>L'Assiette aux Cinq Fromages Affinés de Notre sélection</i>	12.00€
<i>Le Moelleux Praliné Mazet, Tombée de Brisures</i>	12.00€
<i>Le Feuilleté de Poire Flambé d'Olivet (Spécialité de l'Auberge)</i>	12.00€
<i>La Pomme Pochée en Deux Vins et sa Glace</i>	12.00€

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

All Prices Include Service and Taxes. Drinks are Not Included

Octobre 2021

Menu Enfant à 17.00 €



ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS