

****

***Menu Carte***

***46.00€ Entrée, Plat, Dessert***

***54.00€ Entrée, Poisson et Viande, Dessert***

***\*\*Supplément de 8.00€ Sur Prix du menu***

***LES ENTRÉES***

***La Terrine de Pressé de Chevreuil au Foie Gras\*\* 25.00€***

***Le Velouté de Butternut, Espuma de Lards 19.00€***

***Le Duo de Cabillaud Gravlax et Saumon Fumé Maison 24.00€***

***Les Croustillants d’Andouille de Jargeau aux Pommes 21.00€***

***LES POISSONS***

***Les Noix de Saint-Jacques à la Crème de Châtaignes\*\* 29.00€***

***Le Filet d’Esturgeon au Safran du Gâtinais 25.00€***

***L’Aile de Raie Croustillante aux Câpres 23.00€***

***LES VIANDES***

***La Brochette de Chevreuil Réduction à la Mûre 25.00€***

***Le Filet de Bœuf au Poivre à la Crème 25.00€***

***Le Quasi de Veau Forestier 24.00€***

***Escalope de Ris de Veau, Sauce Morilles (Spécialité de L’Auberge)\*\* 29.00€***

***LES DESSERTS***

***L’Assiette aux Cinq Fromages Affinés de Notre sélection 12.00€***

***Le Moelleux Praliné Mazet, Tombée de Brisures 12.00€***

***Le Feuilleté de Poire Flambé d’Olivet (Spécialité de l’Auberge) 12.00€***

***La Pomme Pochée en Deux Vins et sa Glace 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 €***

