



EXCELLENCE FRANÇAISE
— DEPUIS 2000 —

Menu Carte

47.00€ Entrée, Plat, Dessert

55.00€ Entrée, Poisson et Viande, Dessert

**Supplément de 8.00€ Sur Prix du menu

LES ENTRÉES

<i>Les Croustillants de Langoustines au Basilic et sa Mousse **</i>	28.00€
<i>Escabèche de Maquereau et son Tartare de Betterave de Tigy</i>	21.00€
<i>Cromesquis de Pied de Porc et sa Nage de Crustacés</i>	24.00€
<i>Terrine de Pintade en Cœur de Foie Gras</i>	19.00€

LES POISSONS

<i>Le Filet de Turbot Sauce au Safran du Gâtinais**</i>	29.00€
<i>Escalope de Saumon sauce Choron</i>	22.00€
<i>Le Filet de Loup et sa Sauce Basilic</i>	22.00€

LES VIANDES

<i>Le Parmentier de Jume de Bœuf et son Jus Corsé</i>	23.00€
<i>Le Filet de Bœuf au Porto, Toast de Moelle</i>	25.00€
<i>Suprême de Volaille de L'Orléanais Farci de Raisin</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 Chocolat Noire Crème Anglaise au Thym</i>	12.00€
<i>Le Feuilleté de Poire Flambé d'Olivet (Spécialité de l'Auberge)</i>	12.00€
<i>Mousse Passion et son Sablé Mazet</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 Septembre 2022

Menu Enfant à 18.00 €



ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS