

****

**Menu Gourmand**

***46.50 € Entrée & Poisson ou Viande & Fromage & Dessert***

***Starter & Fish Course or Meat Course & Cheese & Dessert***

***![C:\Users\NewDom\AppData\Local\Microsoft\Windows\INetCache\IE\Z2UDRD3M\chefs-hat-297468_960_720[1].png]()***

***54,50 € Entrée & Poisson & Viande & Fromage & Dessert***

***Starter & Fish Course & Meat Course & Cheese & Dessert***



***Le Carpaccio de Bœuf au Poivre de Timut et ses Deux Crème***

***Beef Carpaccio with Timutap PepperCream***

***Ou / Or***

***La Terrine de Foie Gras Cœur de Mendiant***

***The Terrine of Foie Gras Heart of Beggar***

***Ou / Or***

***Les Asperges de Tigy Saumon Snacké Crème de Safran de Gâtinais***

***Asparagus of Salmon Tigy Snacked saffron Cream Gâtinais***



***Le Dos de Cabillaud Façon Grand-mère***

***Grandmother Style Cod Fillet***

***Ou / Or***

***Le Filet de Bar en Crème d’Etrilles***

***The Bass Fillet with Swimming Crab Cream***

***Ou / Or***

***Noisettes d’Agneau en Crème d’Ail Noir***

***Hazelnut lamb in Black Garlic Cream***

***Ou / Or***

***Le Quasi de Veau Crème d’Asperges et Morilles***

***The Almost Veal Cream of Asparagus and Morels***



***Le Chariot de Fromages ou La Palette de Sorbets de Fromage***

***Cheese Trolley or Selection of Cheese Sorbets***



***Les Desserts aux Choix à la Carte***

***Choice of Any from la Carte***

***Tous nos prix sont service et T.V.A comprise hors boissons***

***All prices included service and taxes. Drinks are not included Avril 2019***

******