

carte « LE BOUDOIR »

Les Entrées

Persillade de Champignons, Caviar d'Aubergine 18 €

Fricassée de Gambas, Légumes confits et sauce « Thai » 18 €

Raviole ouverte de Joue de Bœuf braisée au Cabernet de Loire 17 €

Pâté tiède de l'Auberge aux 5 parfums 18 €

Foie Gras de Canard à l'Armagnac, coulis d'Abricot à l'eau de vie et Miel du Gâtinais 22 €

Les Plats

Truite de Dany Ollivier nacrée, fondue de Poireaux au Parmesan, sauce au Curry Breton 27 €

Cabillaud « Skrei » poêlé au Laurier, écrasé de Pomme de Terre aux Olives et Câpres 28 €

Suprême de Volaille fermière du Gâtinais, Champignons à la Crème 24 €

Porc « Roi rose de Touraine », mousseline de Pomme de Terre, crème de Chorizo 22 €

Quasi de Veau gratiné au Comté, Céleri rave, jus perlé 26 €

Rognon de Veau à la Moutarde d'Orléans, Frites pour saucer 24 €

Côte de Bœuf à partager, Pomme « Ana » et Béarnaise (prix au poids) 10 € les 100 grammes

Assiette d'une sélection de Fromages de France 11 €

Les Desserts

Île flottante, pommes dans l'esprit d'une Tatin, custard à la Cannelle 11 €

Fake Mille-feuille, caramel au Whisky et café 11 €

Soufflé Rothschild au Grand Marnier et fruits confits, glace à la Vanille Bourbon 14 €

Nos viandes sont d'origine française.
La liste des allergènes est à votre disposition auprès de notre équipe