

## MENU TEMPLIERS

(5 ou 7 services)

129 Euros ou 169 Euros

### Les Préambules



#### LA BETTERAVE

Comme un Tartare, Œuf Parfait, Vieux Comté

Ou

#### LE FOIE GRAS DE CANARD

Butternut, Épicéa, Sous-Bois



#### L'ASPERGE BLANCHE DU LOIRET

Sureau, Saké, Pamplemousse

Ou

#### LE SANDRE

Grenobloise, Poireaux, Pommes de Terre Fumées



#### LA PUNTARELLE

Carmines, Pignons de Pin, Agrumes

#### LE PIGEON DU GÂTINAIS

Carotte, Kumquat, Jus au Carvi

OU



#### LES MORILLES DE MONTARGIS

Raviole de Champignons, Beurre Noisette

#### LA TOMME DE CHÈVRE

Noix Noire, Seigle, Échalotte confite



#### L'ASPERGE VERTE

Gen Maïcha, Citron, Riz Soufflé



#### LA VANILLE DU MEXIQUE

Sous différentes textures

La Gourmandise du Partage

## À LA CARTE

### LES ENTRÉES

#### LA BETTERAVE

Comme un tartare, Caviar de Sologne, Vieux Comté

50 Euros

#### LE FOIE GRAS DE CANARD

Butternut, Épicéa, Sous-Bois

42 Euros

### LES POISSONS

#### LA TRUITE

Chou en Déclinaison, Safran du Gâtinais

48 Euros

#### LE SANDRE

Grenobloise, Poireaux, Ail des Ours

50 Euros

### LES VIANDES

#### LE PIGEON DU GÂTINAIS

Carotte, Kumquat, Jus au Carvi

70 Euros

#### LE BOEUF

Pommes de Terre fumées, Oignons Grelots, Rutabaga

60 Euros

#### LE PITHIVIERS DE CANARD

(à partir de 2 personnes – Temps de cuisson : 45 minutes)

Légumes Racines, Jus réduit

65 Euros (par personne)

*Disponible dans nos menus moyennant un supplément de 30 Euros par personne.*

### LES DESSERTS (à commander en début de repas)

#### LE SOUFLÉ « ROTHSCHILD »

Grand Marnier, Fruits Confits, Glace à la Vanille Bourbon

22 Euros

#### LA VANILLE DU MEXIQUE

Sous différentes textures

25 Euros

#### LA RHUBARBE

Orange, Florentin, Baie Rose

25 Euros

## MENU TEMPLIERS

(5 or 7 services)

129 Euros or 169 Euros

### The Preambles



#### THE BEETROOT

Like a Tartare, Perfect Egg, Old Comté

Or

#### THE DUCK FOIE GRAS

Butternut, Spruce, Undergrowth



#### THE WHITE ASPARAGUS OF LOIRET

Elderberry, Sake, Grapefruit

Or

#### THE ZANDER

Grenobloise, Leeks, Smoked Potatoes



#### THE PUNTARELLE

Carmin, Pine Nuts, Citrus Fruits

#### THE PIGEON OF GÂTINAIS

Carrot, Kumquat, Caraway Juice

Or



#### THE MORELS OF MONTARGIS

Mushrooms Raviole, Brown Butter

#### THE TOMME OF GOAT

Black Walnut, Rye, Candied Shallot



#### THE GREEN ASPARAGUS

Gen Maïcha, Lemon, Puffed Rice



#### THE MEXICAN VANILLA

In different textures

The Gourmandise of Sharing

## À LA CARTE

### THE STARTERS

#### THE BEETROOT

Like a Tartare, Sologne Caviar, Old Comté

50 Euros

#### THE DUCK FOIE GRAS

Butternut, Spruce, Undergrowth

42 Euros

### THE FISHES

#### THE TROUT

Cabbage variations, Gâtinais Saffron

48 Euros

#### THE ZANDER

Grenobloise, Leeks, Wild Garlic

50 Euros

### THE MEATS

#### THE PIGEON OF GÂTINAIS

Carrot, Kumquat, Caraway Juice

70 Euros

#### THE BEEF

Smoked Potatoes, Spring Onions, Rutabaga

60 Euros

#### THE DUCK PITHIVIERS

(from 2 people – cooking time : 45 minutes)

Roots Vegetables, Reduced Juice

65 Euros (per person)

*Available on our menus for a supplement of 20 euros per person.*

### THE DESSERTS (to be ordered at the beginning of the meal)

#### THE « ROTHSCHILD » SOUFFLÉ

Grand Marnier, Candied Fruits, Bourbon Vanilla Ice Cream

22 Euros

#### THE MEXICAN VANILLA

In different textures

25 Euros

#### THE RHUBARB

Orange, Florentine, Pink Berry

25 Euros