LE BOUDOIR.

Table bistronomique

LES ENTRÉES

Champignons à la Provençale 18
Compotée d'Aubergines

Raviole de Queue de Bœuf 18
Jus braisé au Cabernet de Loire

Fricassée de Gambas 23
Sauce thaï, Légumes confits

Thon mi-cuit à la Citronnelle et au Gingembre 22
Chou Kale

Foie Gras de Canard au Noilly Prat 24
Chutney de Figues

LES PLATS

Sandre rôti 23
Sauce au Vin de Chinon, purée de Céleri

Parmentier de Canard 25
Jus tranché, Sucrine à la crème de Xérès

Noix de Saint-Jacques en Persillade au Beurre demi-sel 29
Étuvée de Poireaux

Rognon de Veau à la crème de Porto 24
Frites pour saucer

Filet de Bœuf 31
Sauce crémée au Chipotle, Pomme Anna

Cœur de Ris de Veau laqué aux Praslines de Montargis 52
Panais façon Pont-Neuf

Lièvre à la Royale 95
(en saison)

Poisson entier à partager 98
Cuit au four, Légumes vapeur, pour deux personnes (selon arrivage)

Côte de Bœuf à partager 10 les 100 g
Gratin Dauphinois et sauce Béarnaise (prix au poids)

LES FROMAGES

Plateau de Fromages de France 18

Stilton affiné 22
(selon arrivage)

LES DESSERTS

Île flottante 11
Fontainebleau de Chèvre, custard à la Cannelle

Soufflé Rothschild au Grand Marnier et Fruits confits 15
Glace à la Vanille Bourbon

Tarte au Chocolat noir « Mayan Red » de la maison Xoco 14

MENU CONFIDENCES

En trois temps, selon l'inspiration du Chef 39
Servi au déjeuner, du lundi au vendredi, hors jours fériés

La liste des allergènes est disponible sur demande. Nos viandes sont d'origine française et de l'Union européenne.
Prix nets en euros, service compris, TVA 10 % incluse.