

## MENU TEMPLIERS

(5 ou 7 services)

139 Euros ou 175 Euros

### Les Préambules



#### LA BETTERAVE

Comme un Tartare, Œuf Parfait, Vieux Comté

Ou

#### LE FOIE GRAS DE CANARD

Rhubarbe, Crème au Citron, Brioche



#### L'ASPERGE BLANCHE DU LOIRET

Sureau, Saké, Fraise

Ou

#### LE SANDRE

Grenobloise, Poireaux, Pommes de Terre Fumées



#### L'ARTICHAUT

Barigoule, Poivron Rouge, Vinaigrette Glacée

#### LE PIGEON DU GÂTINAIS

Carotte, Kumquat, Jus au Carvi

OU



#### LA MORILLE 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



#### Déclinaison végétarienne

TVA 10% comprise. Prix Nets. Service Compris.

Toutes nos viandes sont d'origine française.

La liste des allergènes est disponible sur demande.

Dernière prise de commande à 13h et 20h45.

Tout changement dans le menu impliquera un supplément de 20 Euros

## MENU TEMPLIERS

(5 or 7 services)

139 Euros or 175 Euros

### The Preambles



#### THE BEETROOT

Like a Tartare, Perfect Egg, Old Comté

Or

#### THE DUCK FOIE GRAS

Rhubarb, Lemon Cream, Brioche



#### THE WHITE ASPARAGUS OF LOIRET

Elderberry, Sake, Strawberry

Or

#### THE ZANDER

Grenobloise, Leeks, Smoked Potatoes



#### THE ARTICHOKE

Barigoule, Red Pepper, Iced Vinaigrette

#### THE PIGEON OF GÂTINAIS

Carrot, Kumquat, Caraway Juice

Or



#### THE MOREL 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

Ces menus doivent être pris pour l'ensemble de la table.