

## MENU « TEMPLIERS »

165 Euros

### **Les Préambules**

#### **L'HUÎTRE**

**Chou Rave, Pomme Verte, Fenouil**

#### **LE SANDRE**

**Grenobloise, Poireaux, Pommes de Terre Fumées**

#### **LA PUNTARELLE**

**Carmine, Pignons de Pin, Agrumes**

#### **LE PIGEON DU GÂTINAIS**

**Carotte, Kumquat, Jus au Carvi**

#### **LA TOMME DE CHÈVRE**

**Noix noire, Seigle, Échalote confite**

#### **L'ASPERGE VERTE**

**Gen Maïcha, Citron**

#### **LA RHUBARBE**

**Orange, Florentin, Baie Rose**

### **La Gourmandise du partage**

#### **MENU CHÊNE**

**155 Euros**

### **Les Préambules**

#### **LA BETTERAVE**

**Comme un Tartare, Œuf Parfait, Vieux Comté**

#### **LE CÉLERI**

**Tonka, Citron, Beurre vanillé**

#### **LA PUNTARELLE**

**Carmine, Pignons de Pin, Agrumes**

#### **LES MORILLES DE MONTARGIS**

**Raviole de Pommes de terre, Beurre Noisette**

#### **LA TOMME DE CHÈVRE**

**Noix noire, Seigle, Échalote confite**

#### **L'ASPERGE VERTE**

**Gen Maïcha, Citron**

#### **LA RHUBARBE**

**Orange, Florentin, Baie Rose**

### **La Gourmandise du partage**

#### **MENU AUBERGE**

**129 Euros**

### **Les Préambules**

#### **LE FOIE GRAS DE CANARD**

**Butternut, Épicéa, Sous-Bois**

**OU**

#### **LA BETTERAVE**

**Comme un Tartare, Œuf Parfait, Vieux Comté**

#### **LA TRUITE**

**Déclinaison de choux, Safran du Gâtinais**

**OU**

#### **LA PUNTARELLE**

**Carmine, Pignons de Pin, Agrumes**

#### **LE BOEUF**

**Pommes de terre Fumées, Oignons Grelots**

**Rutabaga**

**OU**

#### **LES MORILLES DE MONTARGIS**

**Raviole de Pommes de terre, Beurre Noisette**

#### **LA TOMME DE CHÈVRE**

**Noix noire, Seigle, Échalote confite**

#### **LA VANILLE DU MEXIQUE**

**En texture**

### **La Gourmandise du partage**

*Toutes nos viandes sont d'origine française  
et nos charcuteries d'origine italienne et espagnole.*

## MENU « TEMPLIERS »

165 Euros

### The Preambles

#### THE OYSTER

Kohlrabi, Green Apple, Fennel

#### THE ZANDER

Grenobloise, Leeks, Smoked Potatoes

#### THE PUNTARELLE

Carmin, Pine Nuts, Citrus Fruits

#### THE PIGEON OF GÂTINAIS

Carrot, Kumquat, Caraway Juice

#### THE TOMME OF GOAT

Black Walnut, Rye, Candied Shallot

#### THE GREEN ASPARAGUS

Gen Maïcha, Lemon

#### THE RHUBARB

Orange, Florentine, Pink Berry

### The Gourmandise of Sharing

#### MENU CHÈNE

155 Euros

### The Preambles

#### THE BEETROOT

Like a Tatar, Egg Perfect, Old Comté

#### THE CELERY

Tonka, Lemon, Vanilla Butter

#### THE PUNTARELLE

Carmin, Pine Nuts, Citrus Fruits

#### THE MORELS OF MONTARGIS

Potatoes Raviole, Brown Butter

#### THE TOMME OF GOAT

Black Walnut, Rye, Candied Shallot

#### THE GREEN ASPARAGUS

Gen Maïcha, Lemon

#### THE RHUBARB

Orange, Florentine, Pink Berry

### The Gourmandise of Sharing

#### MENU AUBERGE

129 Euros

### The Preambles

#### THE DUCK FOIE GRAS

Butternut, Spruce, Undergrowth

ou

#### THE BEETROOT

Like a Tatar, Egg Perfect, Old Comté

#### THE TROUT

Declination of Cabbage, Gâtinais Saffron

ou

#### THE PUNTARELLE

Carmin, Pine Nuts, Citrus Fruits

#### THE BEEF

Smoked Potatoes, Pearl Onions, Rutabaga

ou

#### THE MORELS OF MONTARGIS

Potatoes Raviole, Brown Butter

#### THE TOMME OF GOAT

Black Walnut, Rye, Candied Shallot

#### THE MEXICAN VANILLA

In texture

### The Gourmandise of Sharing

*All our meats are of French origin*

*and our cold meats from Italy and Spain.*