

# L'ARDOISE DU MOMENT

 Paté en croute de ris de veau aux morilles  
Pissenlit blanc , confit d'oignons à la fleur de sel 14,00 €

Mousse de fromage de chèvre de Romilly  
Figue rôtis , tuile miel et mélisse de fruits secs , œuf mollet cœur coulant 12,00 €

Cassolette d'escargots de Bourgogne aux cèpes bouchon à l'ail fumé , mouillette brioché 13,00 €

Fondant de merlan-langoustine crèmeux de girolles ,  
lardon de magret séché , tuile à l'encre de seiche 13,00 €

---

## **Le Poisson : 23,00 €**

Filet de sole tropicale , étuvé de choux rouge , nage de petits légumes au safran .

## **Le Veau : 22,00 €**

Tournedos de veau snacké , mousseline de topinambour , crèmeux au roquefort , brisure de noix .

## **Le Boeuf : 23,00 €**

Dans le filet grillé , petit panier de frites de patate douce , jus Grand-Veneur façon gibier .

## **Les Coquillages : 24,00 €**

Tout simplement rissotto au parmesan , coulis de homard ( saint-jacques , crevettes , moules , écrevisses ) .

---

**Petit chèvre raffiné de Romilly du Perche dans son nid de kadaif au miel de Dammarie 9,00 €**

**Tarte tatin aux pommes-figues violette et sa douceur au cidre 9,00 €**

 **Pain perdu , marmelade de coing à vanille de Bourbon , caramel beurre salé 9,00 €**

**Macaron ganache chocolat noisette , framboises , coulis mangue-passion 9,00 €**

**Dôme fruits rouges , crème brulée pistache , biscuit cacahuètes grillées 9,00 €**

**La diligence du chef pâtissier 12,00 €**

***Petit plus :** Le chef et son équipe vous propose chaque jour 1 à 2 suggestions ( demandez au Maitre d'hotel )*

***En raison du temps de préparation, merci d'indiquer vos desserts dès la prise de commande..***