



Buffet gourmand accompagné de plats chauds

Prix :65,00€

Les trois entrées au choix

Terrine de lapin « maison », ravigote végétale, oignons rouges en pickles

OU

Crevette rose bouquet, huile d'olive, ail, persil et poivrons hachés

OU

Salade verte aux légumes de saison, cœur de sucrine et pickles d'oignons rouges

OU

Gaspacho de tomates de Chailly en Bière, fraîcheur de fraises, émulsion de maïs, sablé parmesan, fleur d'ail

OU

Ceviche de merlu, au lait de Tigre, coriandre, huile d'olive, citron vert et condiments

La Mer au choix

Mulet sauvage noir poêlé, écrasé de pommes de terre au citron Yuzu et chorizo ibérique

OU

Truite de Méréville poêlée, ratatouille gourmande et jus d'une piperade

La Terre au choix

Epoule d'agneau confite sept heures, crémeux de carottes et sa polenta d'agrumes, aquarelle de carottes rôties

OU

Suprême de volaille fermière du Gâtinais poêlé, feuille à feuille de pommes de terre cuites à la graisse de canard, fèves juste tombées, jus de viande

OU

Croustillant de canard confit aux épices d'Orient et coriandre, légumes sautés, jeunes pousses et jus de

viande

Petits pains boules individuels fabriqué par notre artisan boulanger.

Boissons

Eaux minérales plate et gazeuse (bouteilles en verre), en illimité le temps de votre repas ainsi le café et thé (servi après le dessert).

Hors vins