



l'Orée des Chênes

hôtel restaurant

Les Menus



❖ ❖

∞ Menu Affaire 26 € *∞*

Servi midi et soir du lundi au vendredi midi sauf jours fériés
Menu Affaire différent chaque semaine

Tarte fine de Bar tiède comme en Sicile

A l'huile de Basilic



Fricassée de Veau légèrement tomatée

Désordre de légumes



Charriot de fromages affinés

Ou

Trilogie autour du café

Opéra, Glace café, Crème brûlée



∞ Le Menu des Chênes 39 € / 45 € avec fromages ∞

Mise en bouche



Tomate grappe farcie à la chair de tourteaux, tartare de tomates jaunes

Gaspacho de tomates ananas, Madeleines au wasabi

ou

Marbré de lapin du Gâtinais au foie gras de canard

Nougatine à la cacahuète, Brioche aux figues

ou

Cannellonis de saumon fumé aux herbes du jardin rémoulade de céleris

Vinaigrette mangue vanillée



Turbot en croûte d'aromates, risotto crémeux, émulsion de Piquillos

Tuile de comté, minestrone de légumes aux coques

ou

Rognons de veau à la solognote

Gratin de macaronis au vieux Parmesan

ou

Banderilles de canette légèrement marinées à l'orange

Pressé de pommes de terre au lard fumé



Tarte aux myrtilles sauvages des « Ardennes »

Crème à la gousse de vanille bourbon, glace à la crème d'Isigny, tuile croustillante pétales de bleuets

Ou

Religieuse couleur framboise fruits et sorbet

Crème légère à la mascarpone, tuile chocolat blanc

ou

Chocolat « mon chéri » aux griottines et son sorbet

Tuile croustillante cacao





La promenade gastronomique
de notre Chef de cuisine Romain Boiscommun 52 €



Servi au déjeuner jusqu'à 13h15 et au dîner jusqu'à 20h45

Mise en bouche



Pressé de foie gras de canard au magret fumé

Marmelade de pêches plates d'Espagne aux amandes, caramel de balsamique blanc



Homard bleu cuit en cocotte, jus crémé aux girolles de Sologne

Tagliatelles fraîches



Filet de bœuf façon Rossini, sauce Porto truffes d'été

Petites grenailles rissolées



Charriot de fromages affinés

ou

Déclinaison de fromages glacés

Et son sorbet de roquette à la fleur de sel



Tarte fine d'abricots « français » à la fleur de lavande

Sirop d'érable, glace au lait d'amande

