



L'Orée des Chênes

hôtel restaurant

Special Occasions Menus





❖ Valentine's Day Menu ❖

Coupe de champagne Pommery rosé et ses feuilletés

Croque Monsieur, Palmier de saumon fumé, choux à la chioqgia et chèvre



Verrine de Pamplemousse rose aux perles du Japon

Brochette de Gambas



Foie gras façon « opéra » à la gelée de Rose

Litchi, brioche grillée



Papillote de saumon sauvage de « Suède » au bois de citronnelle

Pommes de terre douces légèrement fumées à la sciure de Hêtre, crème acidulée



Moelleux de volaille du Gâtinais à l'étuvée « Label rouge »

Langoustines et son jus crémé, Fettuccine à la Rose



Brie de Meaux farci à la marmelade de framboises



Chocolat « Mon chéri » aux Griottines

Sorbet, tuile croustillante et pétales de fleurs



Chariot de mignardises maison



Café

❖ *Family celebrations or Business lunches* ❖

50 euros all included (minimum 8 people)

Kir flamand rose ou pétillant et ses feuilletés



Amuse-bouche



Foie gras de canard frais en terrine

Marmelade de poires, Pain brioché toasté

Or

Banderilles de Noix de St Jacques et gambas au chorizo

Risotto crémeux



Suprême de volaille du gâtinais à l'étuvé façon Rossini

Sauce porto aux saveurs de Truffes, Purée au beurre

Or

Dorade royale à l'unilatérale crème d'épinard aux coquillages

Macaronis gratinés, au vieux parmesan



Sélection de trois fromages affinés



Moelleux au chocolat coulant aux Griottines

Glace vanille

Or

Gourmandise de l'Orée des Chênes

Mousse chaude, Macarons framboises, Sorbet fraises des bois



Cafés, Mignardises

Wines : Cheverny Domaine de Montcy - Bordeaux la petite Echoppe