



# *L'Orée des Chênes*

*hôtel restaurant*

*Menus exceptionnels*





*❖ Le Menu « Rose »  
de la Saint Valentin ❖*

***Coupe de champagne Pommery rosé et ses feuilletés***

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



***Verrine de Pamplousse 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*

❖ *Manifestations familiales ou Repas d'affaires* ❖

à 50 euros tout compris (à partir de 8 personnes)

*Kir flamand rose ou pétillant et ses feuilletés*



*Amuse-bouche*



*Foie gras de canard frais en terrine*

*Marmelade de poires, Pain brioché toasté*

Ou

*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*

Ou

*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*

Ou

*Gourmandise de l'Orée des Chênes*

*Mousse chaude, Macarons framboises, Sorbet fraises des bois*



*Cafés, Mignardises*

Vins : Cheverny Domaine de Montcy - Bordeaux la petite Echoppe