



## *Le Garde Manger...*

*L'escalope de foie gras de canard au miel du gâtinais et safran*

*21.00€*

*Les gambas rôties à la cardamome et chutney de mangue, ananas*

*23.00€*

*Le marbré de volaille fermière aux champignons*

*& légumes croquants comme une grecque*

*20.00€*

*La royale d'avocat au citron carriar, velouté de concombre et yaourt mariné à la menthe*

*20.00€*

*La suggestion du jour de notre chef*

*19.00€*



## *La Mer et la Ferme...*

*La queue de homard breton rôtie délicatement et petit pois à la française*

*33.00€*

*Le blanc de bar poêlé au beurre de verveine et pomme de terre écrasée à la pomme verte*

*29.00€*

*La poitrine et pluma de cochon rôti au sautoir, compotée d'oignons à la menthe*

*29.00€*

*Le filet mignon de veau au tahin de sésame grillé et purée de patate douce*

*30.00€*

*La suggestion du jour de notre chef*

*28.00€*

*(La viande est d'origine France et union européenne)*



CHÂTEAU D'AUGERVILLE

Place du Château - 45330 Augerville La Rivière

Tél. : +33 (0)2 38 32 12 07 - Fax : +33 (0)2 38 32 12 15

reservation@chateau-augerville.com - www.chateau-augerville.com



## *Sélection de Fromages Affinés de la Maison Loiseau...*

*11.00€*



## *Le Plaisir sucré...*

*La tartelette au citron meringuée et son diabolò citron*

*10.00€*

*Le cube de chocolat noir et caramel au beurre salé, crème glacée caramel*

*12.00€*

*La panna cotta à la fleur d'oranger et sorbet orange, cannelle*

*12.00€*

*La tartelette aux fraises et noix de coco, sirop balsamique et meringue coco*

*10.00€*

*La suggestion du jour de notre chef*

*10.00€*

*(Nous vous invitons à commander votre dessert en début de repas)*



## *Le Menu Marie Cœur 62€*

*Entrée*

*L'escalope de foie gras de canard au miel du gâtinais et safran*

*Entrée*

*Les gambas rôties à la cardamome et chutney de mangue, ananas*

*Entrée*

*Le filet mignon de veau au tahin de sésame grillé et purée de patate douce*

*Entrée*

*La panna cotta à la fleur d'oranger et sorbet orange, cannelle*

*Entrée*

## *Le Menu Jacques Cœur 49€*

*Entrée*

*Servi en trois plats suivant l'inspiration du moment*

*(Une entrée, un plat, un dessert)*

*« Les mets sont élaborés à base de produits frais et de saison, nous nous réservons par souci de qualité et selon l'arrivage, la possibilité d'en modifier la composition »*

*Prise ttc et service compris*