



CARTE

Sur place, en salle, en terrasse ou à emporter...

Bistronomique octobre

POUR DEBUTER

Le pâté en croûte, canard mariné, foie gras fumé, gelée thaï, pickles maison	17 €
Velouté de potimarron, salpicon de châtaignes, nuage de lait	14 €
Carpaccio de Saint-Jacques aux agrumes, condiment citron, rémoulade de céleri	18 €
Terrine de foie gras mi-cuit «Maison Cotte» Limousin, toast grillé, figues fraîches	19 €
Pied de cochon braisé, brunoise, mousseline de ratte et son jus	15 €

A SUIVRE

Bar rôti au beurre noisette, mousseline de brocoli, sauce hollandaise	28 €
Dos de cabillaud vapeur, mousseline de céleri et tartare d'algues	22 €
Risotto aux olives taggiasche, Saint-Jacques rôties au beurre moussoux et son jus	28 €
Cassolette de ris de veau Limousin aux morilles, légumes de saison	34 €
Burger de bœuf, cecina, pommes Darphin, tomates, oignons frits, sauce camembert	18 €
Filet de bœuf au sautoir, Millassou Corrèzien, sauce aux poivres	29 €
Parmentier de canard «Maison Cotte» à la patate douce	19 €
La fameuse côte de bœuf Limousine affinée, frites maison, béarnaise	85 €

LE CHARIOT

Fromages par Laetitia Gaborit (Meilleur Ouvrier de France)	15 €
--	------

POUR BIEN TERMINER

Classique tiramisu au café cacao	10 €
Soufflé au chocolat 70%, sorbet cacao	11 €
Crème brûlée aux pralines roses	9 €
Soufflé Grand Marnier, marmelade d'orange à la verveine et son sorbet	11 €
Le citron trompe-l'œil	12 €

MENU DÉJEUNER À L'ARDOISE
ENTRÉE / PLAT / DESSERT 32€
OU ENTRÉE / PLAT OU PLAT / DESSERT 27€
SELON ARRIVAGE ET L'ENVIE DU CHEF

MENU ENFANT
Jusqu'à 14 ans
13 € avec soda



RESTAURANT LE K

20 avenue de Fontainebleau, 77310 Pringy

01 60 65 57 75

Horaires de Service

Lundi – Samedi 12h – 14h / 19h – 21h30

 Menu végétarien sur demande