



CARTE

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

Bistronomique novembre

POUR DEBUTER

Le pâté en croûte, canard mariné, foie gras fumé, gelée thaï, pickles maison	17 €
Gratinée à l'oignon doux, lard poivré, croutons ail comté	11 €
Les escargots bio de la femelle de Jade Limousin, oseille raifort, toast de seigle	18 €
Terrine de foie gras mi-cuit «Maison Cotte» Limousin, toast grillé, figues fraîches	19 €
Saumon d'Ecosse «Label Rouge» en gravelax, crème ciboulette, blinis	16 €
Carpaccio de Saint-Jacques à la grenade, condiment mangue, radis daikon	19 €

A SUIVRE

Turbot rôti au thym ail, embeurrée de chou vert, beurre blanc	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	29 €
Ris de veau croustillant du Limousin aux morilles, légumes de saison	36 €
Burger de bœuf, raclette, jambon de bœuf, pommes Darphin, tomates, oignons frits	18 €
Joue de bœuf braisée à la Bourguignonne, légumes de saison	24 €
Lièvre à la royale, mousseline de céleri aux noisettes	38 €
Côte de bœuf du Limousin pour 2, béarnaise, frites (prix par personne)	45 €

LE CHARIOT

Fromages par Laetitia Gaborit (Meilleur Ouvrier de France)	15 €
Le brie à la truffe	15 €

POUR BIEN TERMINER

Classique tiramisu au citron Spéculoos	10 €
Crème brûlée à la pistache	9 €
Soufflé Grand Marnier, marmelade d'orange à la verveine et son sorbet	11 €
Le citron trompe-l'œil cœur givré	12 €

MENU DÉJEUNER À L'ARDOISE
ENTRÉE / PLAT / DESSERT 29 €
OU ENTRÉE / PLAT OU PLAT / DESSERT 24 €
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