



CARTE

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

Bistronomique

POUR L'APÉRITIF : Planche de charcuterie, fromage, légumes croquants _____ 9 € / Pers.

POUR DEBUTER - Entrée seul 10 €

Le pâté en croûte, canard mariné, foie gras fumé, gelée de bœuf, pickles maison
La terrine de foie gras mi-cuit «Maison Cotte» Limousin, chutney de figues mûres _____ + 6 €
Le tourteau effiloché, fraîcheur avocat au piment d'Espelette, rémoulade de céleri
Œuf cuisson parfaite, lard paysan champignons, fricassée d'escargot
Céviché de bar mariné aux herbes, condiment olive, rapé de poutargue
Le tataki de bœuf au condiment, miel soja, salade d'herbes

A SUIVRE - Plat seul 24 €

Dos de cabillaud rôti, fricassée de légumes et tartare d'algues
Ombre chevalier snacké comme un aïoli, légumes de saison vapeur, aïoli
Onglet de bœuf, confit d'échalote moutarde violette de Brives, mousseline de ratte
La volaille jaune 120 jours au vin jaune, morilles, asperge « Maison Galis » Provence
Le homard et ris de veau poêlé aux morilles, légumes de saisons _____ + 18 €
Pappardelle à l'agneau de Nemours, bière de la brie, rapé de vieux parmesan
Le tartare de bœuf au couteau assaisonné, œuf fumé pomme grenaille
Burger haché de bœuf limousin, oignon frits, bœuf séché sauce fumée au cheddar

A PARTAGER POUR 2

Côte de bœuf « Domaine Coiffard » Limousine, béarnaise fumée, pomme Pont Neuf _____ 65 € / Pers.
La sole meunière 600/800 grammes « Maison Raffin » _____ 55 €

LE CHARIOT : Fromages par Laetitia Gaborit (Meilleur Ouvrier de France) _____ 16 €

POUR BIEN TERMINER - Dessert seul 10 €

La panacotta vanille fraise des bois sorbet basilic
La brioche maison façon pain perdu, beurre caramel salé ,brunoise de mangue
Biscuit chocolat au cœur coulant à la pistache, glace vanille
Le Soufflé au Cointreau, marmelade d'orange et son sorbet agrumes
La tarte citron estragon, meringue

ENTREE / PLAT / DESSERT 39 €
OU ENTRÉE / PLAT OU PLAT / DESSERT 29 €
MENU 5 PLATS - CARTE BLANCHE DU CHEF 56 €

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