



# MENU

En salle

## Gastronomique

### ENTREES

|   |      |
|---|------|
| Ravioles de langoustines à la coriandre, consommé de boeuf, nuage menthe poivrée      | 32 € |
| Le foie gras de canard « Maison Cotte » Limousin, anguille fumée, confiture de citron | 24 € |

### POISSONS

|  |      |
|--|------|
| Langoustine rôtie, morceau de cochon confit aux aromates, asperges vertes    | 38 € |
| Blanc de turbot à la nacre, écailles végétales, beurre blanc au caviar Baeri | 36 € |

### VIANDES

|  |      |
|--|------|
| Le bœuf Limousin en croûte façon Rossini, mousseline de ratte                | 36 € |
| Le pigeon au sang rôti, foie gras, anguilles fumées, embeurrée de choux vert | 34 € |

### CHARIOT DE FROMAGES

16 €

### DESSERTS

|   |      |
|---|------|
| Le citron en trompe l'œil, coriandre, marmelade de citron | 15 € |
| Le chocolat 70%, noisette, caramel                        | 15 € |



## RESTAURANT LE K

20 avenue de Fontainebleau, 77310 Pringy

01 60 65 57 75

## Horaires de Service

Jeudi, Vendredi, Samedi 12h – 14h / 19h - 21h30

Mercredi - 19h - 21h30