



CARTE

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

Bistronomique

POUR DEBUTER

Le pâté en croûte, canard mariné, foie gras fumé, gelée de bœuf, pickles maison	14 €
La terrine de foie gras mi-cuit « Maison Cotte » Limousin, crémeux au citron	21 €
Ravioles de langoustines à la coriandre, guacamole d'avocat, bisque crémeuse	19 €
Ceviche de Saint-Jacques, citron, condiment olive, rappé de poutargue	14 €
Velouté de potimarron, nuage de lait, lard croustillant	12 €

A SUIVRE

Dos de cabillaud rôti au romarin, mousseline de chou-fleur et tartare d'algues	22 €
Saint-Jacques snackées au beurre noisette, risotto aux vieux parmesan et émulsion de bisque	31 €
Magret de canard des Landes, sauce bigarade, polenta crémeuse	28 €
Le « K Burger » de bœuf, oignon caramélisé, tomate d'antan, sauce cheddar et frites maison	18 €
Blanquette de veau à l'ancienne, girolles, lard paysan, riz pilaf	24 €
Les pastas à la carbonara, lard croustillant Italien, parmesan râpé	18 €
Lotte à l'américaine, risotto à l'encre de seiche, beurre blanc agrume	28 €

A PARTAGER POUR 2

Côte de bœuf Limousine, béarnaise fumée, pommes frites maison	75 € / Pers.
Côte de bœuf de Galice (Espagne), béarnaise, pommes frites maison	75 € / Pers.

LE CHARIOT Fromages par Laetitia Gaborit (Meilleur Ouvrier de France) 16 € / Pers.

POUR BIEN TERMINER

Biscuit chocolat au cœur coulant à la pistache, glace vanille	10 €
Le Soufflé au Cointreau, marmelade d'orange et son sorbet agrumes	12 €
Le citron trompe l'oeil	12 €
La tarte orange meringuée	9 €

" MENU DU CHEF "
5 Plats 65 €

MENU ENFANT
Jusqu'à 12 ans
15 € 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