



# MENU

En salle

## Gastronomique

### ENTREES

- La Saint-Jacques Erquy de plongée en carpaccio, grenade, condiment citron, pamplemousse à la flamme 38 €
- Le foie gras du Limousin poché dans son bouillon, confiture d'agrumes, toast de pain grillé, fruit de saisons 32 €

### POISSONS

- Homard rissolé en coque, jus de tête flambée au romarin, condiment méditerranéen, mousseline de potimarron au réglisse 68 €
- Dos de bar rôti sur peau, chips d'écailles, jus de coques, minestrone de coco de Paimpol, sauce légèrement anisé 43 €

### VIANDES

- Noix de ris de veau doré à la verveine, condiment oseille, poivrade frit et girolles en salade, mousseline de ratte 58 €
- Volaille de Milly-La-Fôret aux herbes, caviar d'aubergines fumées, sauce poulette corsé à la verveine 38 €

### CHARIOT DE FROMAGES

18 €

### DESSERTS

- Le citron « New » version, estragon, gingembre 18 €
- Le chocolat 70% piment espelette en soufflé, sorbet cacao 18 €



## 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