



Bistro DEMOISELLE

Déjeuner de 12h00 à 14h00-Dîner de 19h00 à 22h30



LES ENTREES

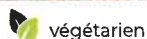
| | |
|--|------|
| Saumon fumé " Maison ", mousseline de panais et œufs de truite | 17 € |
| Pâté croute « Richelieu », compote de poires aux épices, pickles de légumes | 14 € |
| Foie gras de canard " Maison ", chutney aux figues, baguette toastée | 24 € |
| Tarte fine aux champignons des bois, lamelles de pastrami et comté  | 12 € |
| Œuf Bio mollet, mousseline de céleri et amandes toastées  | 9 € |
| Soupe aux 5 Légumes, crème fraîche, croutons & fromage râpé  | 11 € |
| Gratin à l'Oignon  | 10 € |

LES PLATS

| | |
|--|------|
| Saint jacques snackées, poêlée de légumes racines au vinaigre de cidre, crozets Bio au sarrasin | 28 € |
| Dos de cabillaud en croûte d'herbes, écrasé de pommes de terre à l'huile et fenouil rôti | 22 € |
| Pavé de saumon Ecossais Label rouge à l'unilatéral, poireaux fondant, lentilles Beluga Bio , | 26 € |
| Ravioles de Potiron, Gâteau Végétal de Potimarron, Jus de Parures Emulsionné à l'Huile d'Olive RR  | 22 € |
| Confit de canard, pommes Sarladaises | 25 € |
| Suprême de poulet du Gâtinais, Label rouge , agnollotis aux cèpes, girolles et carottes confites.  | 28 € |
| Souris d'Agneau confite, pommes mousseline et choux de Bruxelles | 31 € |
| Pièce de bœuf maturée, beurre maître d'hôtel, frites ou légumes (+/- 250 gr) | 36 € |
| Haché de Bœuf Charolais, galette de pommes de terre, oignons et tomates Confites, fromage Raclette | 29 € |

DESSERTS

| | |
|---|------|
| Assiette de fromages de nos régions : | 13 € |
| Brie de Meaux, Pavé de Paris, Chèvre persillé du Gâtinais  | |
| Profiteroles, glace vanille, sauce Chocolat | 11 € |
| Riz au lait Maison , caramel beurre salé et sa madeleine | 10 € |
| Café ou thé gourmand façon " Demoiselle " | 11 € |
| Mousse au chocolat Maison et sa tuile aux amandes | 12 € |
| Crème brûlée Maison à la vanille bourbon | 11 € |
| Salade de fruits frais, sirop au thym citronné  | 8 € |
| Tarte aux poires Bourdaloue tiède Maison , caramel et beurre salé | 12 € |





Bistro DEMOISELLE

Lunch from noon to 02:00 pm - Dinner from 07:00 pm to 10:30 pm



STARTERS

| | |
|---|------|
| Home-made smoked salmon, parsnips mousseline & trout Eggs | 17 € |
| Richelieu pâté crust, spiced pear compote with red onion pickles | 14 € |
| Home-made , duck foie gras, fig Chutney, seeds mix, toasted baguette | 24 € |
| Baked puff pastry with forest mushrooms, sliced pastrami & Comté cheese  | 12 € |
| Soft boiled egg Bio , celeriac Mousseline, grilled almonds  | 9 € |
| 5 Vegetables soup, sour cream, fried croutons & grated cheese  | 11 € |
| Gratinated onion soup  | 10 € |

MAIN COURSES

| | |
|---|------|
| Seared scallops, sauteed stir-fried root vegetables with Jerez vinegar, Bio Buckwheat crozets | 28 € |
| Oven baked herb-crust cod back, white wine sauce, mashed potatoes, roasted fennel | 22 € |
| Label Rouge Scottish salmon fillet on one side, fondant leeks, organic Beluga lentils, white wine butter | 26 € |
| Pumpkin Ravioli, Vegan pumpkin Cake, trimming Juice emulsified with olive oil, pumpkin pickles RR  | 22 € |
| Duck leg confit, « Sarladaise potatoes » | 25 € |
| .Roasted Red Label chicken "Gâtinais", shallot Jus, ceps mushroom Agnellotti, Chanterelles, carrots confit  | 28 € |
| Braised lamb shank, mashed potatoes and Brussel sprout | 31 € |
| Piece of beef, Maître d'Hôtel Butter, french fries or vegetables | 36 € |
| Minced beef, potato pancake, candied onions, candied tomatoes, raclette cheese | 29 € |

DESSERTS

| | |
|---|------|
| Cheese plate : | 13 € |
| Brie de Meaux, pavé de Paris, chèvre persillé du Gâtinais  | |
| Profiteroles, vanilla ice cream, chocolate sauce | 11 € |
| Rice pudding, salted butter caramel and Home-made Madeleine | 10 € |
| Coffee ou Tea gourmand " Demoiselle " style | 11 € |
| Home-Made Chocolate Mousse & Almond Tile | 12 € |
| Home-made Bourbon Vanilla Crème Brulée | 11 € |
| Fresh Fruit Salad, Lemon Thyme Syrup  | 8 € |
| Home-made warm pear tarte Bordalous, salted caramel butter | 12 € |



végétarien



local product

Tous nos prix sont en euros et TTC. Service compris 15% calculé sur le TTC. 15% Liste des Allergènes consultable à l'accueil du restaurant