



les Pléiades
HÔTEL - SPA - RESTAURANT
★★★★
BARBIZON

RESTAURANT LES PLEIADES****

Menu 2 plats : Entrée-plat ou plat-dessert : 39 euros

Menu 3 plats : Entrée- plat-dessert : 49 euros

Entrées

Escabèche de rouget, chichoumée, pesto aux herbes fraîches

Homard bleu en salade (Supplément 6 euros)

Terrine de foie gras de canard, chutney cerises de Jussy, pain spécial

Salade estivale, melon et radis bio local, feuille de chêne, tomate noire de Crimée France

Plats viandes et poissons « Origine France »

Garniture bio et locale de saison : Aubergine, courgette, oignon nouveau, pomme grenaille française

Medaillon de Lotte, beurre blanc d'oursin

Steak de thon rouge juste saisi, sauce vierge

Morceaux de veau choisi braisé, glacé au jus de cuisson

Entrecôte de bœuf « charolaise », beurre maître d'hôtel aux herbes fraîches

Fromages - supplément 6 euros

Assortiment de fromages AOC

Brie de Meaux à la truffe

Desserts

Moelleux au chocolat à la fève de tonka, glace vanille

Tartelette aux fraises, mousseline au miel d'aubépine du Gâtinais

Charlotte à l'abricot Tamcot bio

Parfait glacé à la pistache, cerise de Jussy

Glace et sorbet au choix

Nous nous réjouissons de vous faire partager notre exigence de qualité et de proximité pour une fraîcheur garantie.

À cet effet, notre Chef a sélectionné pour vous des produits frais de la Ferme 'La Chaillotine', située dans le Gâtinais voisin, et ce au respect de notre éthique.

La carte est donc soumise à une évolution régulière compte tenu de la rareté des mets essentiellement bio et de leur saisonnalité. Tous nos efforts vous permettront de vivre une expérience gustative inoubliable.