



les Pléiades

HÔTEL - SPA - RESTAURANT

★★★★

BARBIZON

RESTAURANT LES PLEIADES

Entrées

Oeufs mollets, champignons de saison et jus de veau

Poules poêlées, pommes de terre du Gâtinais et oignons pickles

Foie gras de canard, confiture du Gâtinais

Salade automnale : fruits et légumes selon arrivage

Ravioles de homard, bisque crémeuse

Terrine de gibier à la pistache

Plats viandes et poissons

Garniture bio et locale en fonction de nos arrivages « provenance du Gâtinais », purée à la truffe, mousseline de carottes fanes, courge rôtie, chou romanesco, champignons

Pavé de maigre, jus acidulé

Turbot meunière

Dos de cabillaud, sauce marinière

Morceaux de veau choisi braisé, glacé au jus de cuisson

Filet de cerf, sauce grand veneur

Suprême de volaille patte noire de Bourgogne, cuisson basse température

Fromages

Assortiment de fromages AOC

Brie de Meaux à la truffe

Desserts

Moelleux au chocolat à la fève de tonka, glace vanille

Crumble à la noisette, compotée de pommes du Gâtinais à la cannelle

Parfait glacé à la crème de marrons, marron glacé

Baba au rhum

Poire pochée du Gâtinais en croûte de pain d'épices

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