



les Pléiades
HÔTEL - SPA - RESTAURANT

BARBIZON

Nos plats évoluent suivant les produits récoltés, cultivés de façon raisonnée et naturelle, dans notre potager.

Entrées

- ❖ Velouté de potiron, Saint-Jacques juste saisies
- ❖ Œuf parfait, crème de lentilles
- ❖ Terrine de foie gras de canard, chutney de saison
- ❖ Croustillant de gambas, fondue de poireaux, caramel de soja
- ❖ Saumon Gravelax, déclinaison autour de la betterave

Viandes

- ❖ Médaillon de veau braisé, sauce morilles
- ❖ Filet de bœuf, sauce bordelaise
- ❖ Suprême de volaille façon poule au pot, sauce suprême

Tous nos plats sont garnis de légumes de notre potager suivant arrivage

Poissons

- ❖ Thon rouge, graines de sésame, sauce soja
- ❖ Filet de Bar, beurre blanc citronné
- ❖ Gambas Flambées au Whisky et son risotto crémeux au parmesan

Plat végétarien

- ❖ Déclinaison de légumes de notre potager

Fromages – supplément 9 euros

- ❖ Assortiment de fromages AOC
- ❖ Brie de Meaux affiné par nos soins à la Truffe
- ❖ Fontainebleau (ciboulette, échalote, noix)

Desserts

- ❖ Soufflé au Grand Marnier
- ❖ Crumble aux pommes
- ❖ Moelleux au chocolat, à la fève de Tonka
- ❖ Fontainebleau au miel du Gâtinais
- ❖ Crêpes Suzette flambées aux Grand Marnier

Le plat 29€



Menu 2 plats 45€
Entrée-plat ou plat-dessert



Menu 3 plats 55€
Entrée – plat – dessert