



Service « Call & Collect »

Gastronomique avant tout, à emporter ou à se faire livrer, chez vous en famille, en duo, en solo ou au bureau

❖ Menus : **3 formules au choix**

- Le Solo : un plat unique **15 €**
- Le duo : entrée-plat **ou** plat -dessert.... **21 €**
- Le premium : entrée-plat-dessert..... **29 €**
- Burger :..... **9 €**

Plats végétariens et possibilité mini-carte des vins à prix cavistes.

Fervent défenseur du terroir, j'ai à cœur de vous proposer des produits frais de mon maraicher et producteurs locaux toutes les semaines.

Pour les retrouver : www.chevalblanc-sologne.com : rubrique « offres »

www.facebook.com/AubergeDuChevalBlancLudovicPoyau/

Tenter l'expérience culinaire, commandez sans plus attendre.

Les commandes doivent être passées 48 h à l'avance

NE SERONT RETIREES QUE LES COMMANDES VALIDEES PAR NOS SOINS.

Possibilité de commande de dernière minute suivant stock disponible

❖ Réservation :

Mail : aubergechevalblanc-sologne@wanadoo.fr

Tel : 02.54.96.36.36.

Retrait au restaurant : de 12 h à 13 h 30 et de 19 h à 20 h30, du jeudi soir au dimanche midi . Possibilité de retrait la veille pour le lendemain.

Packaging éco-responsable pouvant être réchauffé au four directement, instructions de réchauffe ou de cuisson et dégustation simple.

Tout règlement possible .(cb, espèces, ANCV)

A votre disposition pour tout aménagement de nos plats (Allergies, intolérances alimentaires ou autres) Tous nos plats sont élaborés, élaborés selon le strict respect des consignes d'hygiène et de sécurité. Les retraits sont effectués dans le respect des gestes barrières Covid-19 et du protocole sanitaire.

Carte - GastrO'Drive



Votre Repas, comme au Restaurant



Solo	➔	15.00 €
Duo	➔	21.00 €
Premium	➔	29.00 €

Les entrées et plats végétariens au choix :

- ❖ Foie gras, cuit au torchon, confiture de raisin des vendanges
- ❖ Œufs façon cocotte aux cèpes, et légumes d'automne
- ❖ Terrine de gibiers braisée à l'ancienne
- ❖ Risotto Arborio aux crevettes au parmesan

Les plats au choix :

- ❖ Noix de Saint Jacques, décoquillées et rôties, crème de cèpes de pays
- ❖ Tournedos de brochet, sans arêtes, au beurre blanc de nos grands-mères
- ❖ Civet de sanglier à l'ancienne et légumes oubliés
- ❖ pavé de biche rôti, butternut en coulis et en gratin

Les desserts au choix :

- ❖ soufflé tout chocolat noir (à cuire au moment)
- ❖ Ananas rôti à la vanille, et caramel coco



Les Burgers au choix : 9 € pièces

- ❖ Burger végétarien au steak de quinoa et à la betterave et frites maison
- ❖ Burger de volaille fermière au curry, oignon rouge et frites maison
- ❖ Burger au bœuf français, chèvre et frites maison

Quelques vins à emporter :

Touraine Mesland « vieilles vignes »	22.00 €
Domaine de Rabelais Touraine « Côt Noir » 2015	14.00 €
Sauvignon « Domaine de la Renne »	12.50 €
Champagne LALLIER R 016	42.00 €
Chateldon eau gazeuse d'Auvergne	4.00 €

En pleine Sologne, dans cet ancien relais de poste à l'âme écolo, « se sentir en harmonie avec la nature » telle est la devise de Ludovic POYAU. Le Chef et toute son équipe ont toujours mis dans leurs priorités : la propreté, l'écologie, la convivialité, gastronomie

Proche des Châteaux de la Loire, à une heure trente de PARIS, dans un cadre vous garantissant un repos bucolique, les produits locaux, dans la tradition et l'élégance de son restaurant de tourisme, classé «Table Remarquable » par Les COLLECTIONNEURS et « 2 Toques » au GAULT&MILLAU, raviront vos papilles.

En cette période toute particulière, nos priorités resteront les mêmes : votre confort dans le respect de la sécurité, des règles d'hygiène et des gestes barrières.

Avec son grand jardin, à une heure trente de Paris, l'Auberge du Cheval Blanc est un ancien relais de Poste solognot du XVIIe siècle que Ludovic POYAU a transformé en halte gourmande où les produits locaux et les épices s'épanouissent. Par le doux craquement du bois dans sa cheminée à l'ancienne, l'endroit semble tiré d'un roman épique ou d'une saga d'Alexandre DUMAS.

Venez découvrir la Grande Sologne et vivre un moment unique en harmonie avec la nature. Respectueux du contexte actuel, le Chef et toute son équipe restent attentifs pour vous offrir le meilleur.

Découvrez nos offres promotionnelles à l'hôtel sur notre site :

<mailto:http://www.chevalblanc-sologne.com/hotel/>