

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, Maître-Restaurateur 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.

Nous vous proposons donc pour cette saison d'hiver des offres exceptionnelles pour vous permettent de découvrir notre belle région Centre Val de Loire et plus particulièrement La Sologne.

NOS FORFAITS SEJOURS et NOS OFFRES D'EMPLOI

Réservable par notre site ou par téléphone

Tél : 02.54.96.36.36.



Déjeuner de Pâques

Menu unique le dimanche 17 et lundi 18 avril



Amuse bouche

Œuf de Pâques « bio » et émulsion de morilles



entrée

**Asperges de Sologne rôties, tartares de saumon
aux câpres et herbes potagères**

ou

**Trio de foie gras des Landes :
mi-fumé, confit au vin rouge de Cheverny et au naturel**



poisson

**Merlu marinée et cuit au four,
fondant d'asperges à la cardamome**



Viande

**Veau de lait de France confit au thym citron,
Pommes savonnettes et confit de céleri**

Ou

**Agneau à l'ail doux, confit de 7 h
et haricots petits riz « d'Emilie Chigot »**



Grand plateau de fromages de nos contrées



Dessert

Soufflé tout chocolat noir

Ou

**Taboulé, version sucré, légèrement mentholé,
aux agrumes et fraises.**



Entrée/plat /dessert 48.00 €

Entrée/poisson/viande/dessert 68.00 €

Entrée/poisson/viande/fromage/dessert : 77.00 €

Taxes et service compris



Pack week-end :

2 nuits réservées le vendredi et samedi ou samedi et dimanche entre le 22 mai 2022 et 30 septembre 2022
= petits déjeuners offerts en chambre

Pack 4 nuits : 3 nuits payées, 1 nuit offerte

4 nuits réservées entre le lundi et vendredi,
entre le 22 mai 2022 et 30 septembre 2022
= 1 nuit offerte

Pack 3 nuits : 2 nuits payées, 1 nuit offerte

3 nuits réservées entre le lundi et vendredi,
entre le 22 mai 2022 et 30 septembre 2022
= 1 nuit offerte

Pack 2 nuits : 2 nuits payées , 2 petits déjeuners offerts

2 nuits réservées entre le lundi et vendredi,
entre le 22 mai 2022 et 30 septembre 2022
= 2 petits déje

Nous recrutons Pour 2022 nos futur(e)s collaborateurs(rices)

Vous désirez intégrer une équipes dynamique travaillant les produits frais et de saisons. Maitre Restaurateur , Table Remarquable « LES COLLECTIONNEURS » .

La cuisine vous passionne, vous aimez la cuisine de terroir et le contact avec les producteurs.

Nous recherchons pour juillet 2022 :

- 1 COMMIS DE CUISINE

Le service de salle vous passionne, vous aimez le contact clientèle,.

Nous recherchons pour juillet 2022 :

- 1 COMMIS DE RESTAURANT
- 1 APPRENTI(E) SERVICE EN RESTAURANT (CAP ou BEP)

Contrat en CDD et CDI

**Salaires motivant selon expérience,
Nourri, logé, blanchi,
7 semaines de congés payés (Fermé à NOËL)
2 jours de congés consécutifs
fermé le mercredi.**

Envoyer cv à : aubergechevalblanc-sologne@wanadoo.fr