

Les entrées au choix:

- ❖ *Poireaux de terre, œuf bio mimosa et caviar de Sologne. ***
- ❖ *Thon mariné, croustillant de pain végétal au gingembre. ***
- ❖ *Pressée de raie aux câpres, vinaigrette tranchée et râpé de betterave. ***
- ❖

"Les plats végétariens peuvent aussi être servis comme entrées"

Les poissons au choix:

- ❖ *Noix de Saint-Jacques snackées, fondant de patates douces et râpé de betterave. ***
- ❖ *Homard rôti et décortiqué, légumes de saison, pommes des champs et beurre de vanille à l'estragon (supplément 15.00€ sauf dans le menu «sensation»). ***
- ❖ *Polenta croustillante et filet de saint-pierre à la moutarde à l'ancienne. ***

Les Plats Végétariens au choix:

- ❖ *Quinoa mariné, croustillant de pain végétal au gingembre. ***
- ❖ *Poireaux de terre et œuf bio mimosa, vinaigrette tranchée. ***

Les viandes au choix:

- ❖ *Filet de volaille de la Faubonnière, radis blanc et patate douce en duo. ***
- ❖ *Ris de Veau de France, rôti au poêlon, crème de lard et lentilles beluga ** (supplément 11.00€ sauf dans le menu «sensation»).*
- ❖ *Canard aux betteraves d'Emilie Chigot, jus court à la bruyère. ***

Le grand plateau de fromages affinés de nos régions, vous est proposé à 12 € par personne.

Les desserts au choix:

- ❖ *Le soufflé tout chocolat, sorbet craquant chocolat. ***
- ❖ *Fondant ivoire, émulsion de bubble-gum et croustillant à la vergeoise. ***
- ❖ *Le soufflé à l'orange, aux écorces marinées, servi chaud.*
- ❖ *Les poires de pays confites au vin et à la cannelle comme autrefois. ***

Quelques mots du Chef....

Aujourd'hui plus qu'hier il est indispensable de conjuguer efficacité, qualité, productivité, formation et respect de l'environnement.

L'AUBERGEDUCHEVALBLANC a décidé de contribuer à la protection de l'environnement dans ses différents domaines d'activités, Nous développons donc une politique environnementale, réévaluée chaque année, qui favorise, entre autres, les produits locaux, la collecte significative des déchets, le compostage et le recours à des outils permettant une gestion éco-énergétique du bâtiment; nous achetons 100% de notre électricité en énergie renouvelable, certifiée par ENI Pro et avons obtenu la BADGE CLOROFIL

Convaincus que la confiance placée dans un restaurant ne saurait être liée à sa seule rentabilité économique, mais qu'elle prend également en compte son engagement en faveur d'objectifs d'intérêt général favorisant le développement durable, les circuits courts, les produits locaux et la formation, nous sommes sensibles à la qualité des produits et mettons un point d'honneur, toute l'année, à sélectionner nos légumes chez les petits producteurs; ces légumes pourront vous rappeler les goûts de votre enfance; les végétariens, aussi, seront ravis de belles assiettes colorées et appétissantes.

Vous trouverez, dans nos différents menus, des produits issus de l'agriculture raisonnée ou biologique ainsi que des produits de terroir, permettant ainsi de contribuer à la mise en valeur de notre grande région:

«La Sologne-Val de Loire.»

Nous développons une cuisine autour de ces excellents produits et transmettons notre savoir aux nouvelles générations par l'apprentissage des jeunes qui effectuent leur formation au sein de notre établissement.

Savoir-faire et fantaisie, tradition et élégance raviront vos papilles.

La carte est mise à jour régulièrement, au gré des saisons ; toutefois certains plats, proposés le jour de votre réservation, peuvent être différents de la carte en ligne, en fonction des arrivages et des produits de la saison.

L'AUBERGEDUCHEVALBLANC,

Dans un cadre chaleureux, la salle de restaurant s'ouvre sur la terrasse et le jardin par une baie vitrée. En été, les repas sont servis en salle ou en terrasse, selon vos envies.

Pensez aussi à offrir des Formules "CHEQUECADEAU" à vos amis, vos collaborateurs, votre famille... Toutenotreéquipeestàvotreécouteetsouhaitevous satisfaire pleinement.

Gastronomiquement votre..... Ludovic Poyau

Quelques producteurs:

Ets RUELLE : pommes, poires du Berry ; Ets ROUSSEAU : asperges, fraises, poireaux, courgettes de Sologne ; Ets CHIGOT, Maraîcher: légumes de saisons; Ets Le MAREYEUR: poissons de pêche de petit bateau; Ets C.GARNIER: vins d'Azay le Rideau ; Ets TESSIER Père et Fils : vins de Cheverny ; Ets GIRAULT : vins de Touraine-Mesland ; Ets AUDIOT : vins de Menetou-Salon; Ets VALRHONA: grands chocolats; Ets LE RUYET: pâtes fraîches.