



# CELEBRATION TRUFFES NOIRES

ŒUF DE POULE BIO, CRÈME  
TRUFFÉE ET HERBES POTAGÈRES

---



RISOTTO ARBORIO AUX  
TRUFFES NOIRES, CHIPS DE  
PATATE DOUCE

---

NOIX DE ST JACQUES AUX TRUFFES  
NOIRES, FONDANT DE POTIMARRON

---



VOLAILLE DE LA FAUBONNIERE EN  
BLANQUETTE AUX TRUFFES NOIRES

---

SOUFFLÉ CHAUD À LA TRUFFE  
NOIRE ET CHOCOLAT

MENU COMPLET À 89.00 €  
MENU MOINS 1 PLAT À 66.00 €  
TAXES ET SERVICE COMPRIS

*Saint  
Valentin*



## **LA SAINT VALENTIN 2025**

Cette date sera la fête de l'amour, de l'art du bien mangé et du recevoir.

25 ans déjà que « Le Cheval Blanc » est revenu au galop. Le temps est venu pour son chef, créateur de l'auberge, de laisser place à la nouvelle génération.

Corentin POYAU et son épouse Odeline vont reprendre les rênes de cette emblématique auberge, qui trône au milieu de notre beau village de Sologne.

Pour cette occasion, les 2 chefs feront un menu :

***4 jours à 4 mains***

avant fermeture pour travaux.

*Découvrez, dès à présent, notre menu à 4 mains, spécial St Valentin, pour les 4 derniers jours du chef.*

**La cuisine est une forme d'art qui exprime la passion et l'amour**

**Menu complet à 67.00 €**  
**Taxe et service compris**

menu unique à 4 mains servi  
au déjeuner et dîner

les 13 14 15 et 16 février 2025

Cocktail de Cupidon et ses amuse-bouche

---

Rillettes de homard, quinoa et légumes  
d'hiver aux herbes fraîches

---

St pierre, poireaux salsifis, estragon,  
fumé caramélisé

---

Filet mignon de porc, crosnes, persil,  
carottes et jus brun

---

Cœur caramel et cacahuètes

---

Café, mignardises des anges

---