L'auberge du

CHEVAL BLANC

Hôtel - Restaurant

ENTREES

Maquereau
en aigre doux
Pommes de terre, câpres, pignons de pin
24€

Asperges blanches
de Sologne
Ails des ours, mousseline à l'orange
20€

Homard
Variété d'artichaud, ras el hanout
38€

Tartare de bœuf
Estragon, sarrazin, jaune œuf confit
26€

PLATS

Agneau de 7 heures
Aubergine, poiré, sauge
28€

Lieu jaune
Carotte et navet primeur, soupe de poisson
30€

Râble de lapin
Farci aux gigolettes, fèves, moutarde d'Orléans
26€

Merlu de Saint Quay
Asperges vertes, coquillages
28€

DESSERTS

Fromages
Assiette de fromages régionaux de Julien Pinglot
14€

Brioche comme chez Mamy
Caramel beurre salé, glace aux biscuits
14€

Soufflé Grand Marnier
Soufflé chaud, sorbet agrumes verveine
14€

L'Etang Solognot
Rhubarbe de l'Orléanais, pomme golden
14€

L'auberge du

CHEVAL BLANC

Hôtel - Restaurant

MENU SURPRISE

En trois services

46€

Laissez-vous guider selon les envies du chef
lors d'un savoureux repas en trois temps.

MENU EN 4 SERVICES

68€

Asperges blanches de Sologne

Ails des ours, mousseline à l'orange

Lieu jaune

Carotte et navet primeur, soupe de poisson

Râble de lapin

Farci aux gigolettes, fèves, moutarde d'Orléans

Café

Comme un tiramisu, biscuit cuillère, mascarpone

Menu proposé jusqu'à 13h15 au déjeuner et 21h15 au dîner et pour l'ensemble de la table.

MENU ENFANT

3 services

22€

Asperge, poisson ou volaille
Légumes et/ou pommes de terre, brioche

Toutes nos viandes sont d'origine française.
Nous restons à votre écoute en cas d'intolérances ou allergies.
Prix nets en euros, TVA et services inclus.