



L'auberge du  
**CHEVAL BLANC**  
Hôtel - Restaurant

## ENTREES

- |   |  |
|---|--|
| <b>Homard</b><br>Variété d'artichaud, ras el hanout<br><b>38€</b>                             | <b>Tartare de bœuf</b><br>Estragon, sarrazin, jaune œuf confit<br><b>26€</b> |
| <b>Asperges blanches<br/>De Sologne</b><br>Ails des ours, mousseline à l'orange<br><b>20€</b> |  |

## PLATS

- |   |  |
|---|--|
| <b>Agneau de 7 heures</b><br>Aubergine d'Olivet, poiré,<br>Sauge<br><b>28€</b>            | <b>Lieu jaune</b><br>Carotte et navet primeur, soupe de<br>poisson<br><b>30€</b> |
| <b>Râble de lapin</b><br>Farci aux gigolettes, fèves,<br>Moutarde d'Orléans<br><b>26€</b> |  |

**Le ris de veau est toujours à l'honneur, sur demande**

## DESSERTS

- Assiette de fromages régionaux de Julien Pinglot  
**14€**
- |  |   |
|--|---|
| <b>Soufflé Grand Marnier</b><br>Soufflé chaud, sorbet agrumes verveine<br><b>14€</b> | <b>Brioche comme chez Mamy</b><br>Caramel beurre salé, glace aux biscuits<br><b>14€</b> |
| <b>Fraise Gariguettes</b><br>Confit et nature, crème vanille, thym<br><b>14€</b>     |   |



L'auberge du  
**CHEVAL BLANC**  
Hôtel - Restaurant

**LE MENU SURPRISE :**  
**Laissez-vous porter par l'inattendu**

Chaque menu est une création unique, imaginée au fil des saisons et de mes envies, pour vous faire vivre une expérience culinaire inoubliable.

**Menu en 3 services : Une initiation tout en finesse.**

**46€**

**Menu en 4 services : Une aventure gastronomique complète.**

**68€**

**Aucune carte, aucun indice** : Tout est surprise ! Le chef s'inspire des produits du moment et de sa créativité pour composer votre repas.  
Il vous suffit de m'indiquer vos intolérances et allergies.

Pour les plus jeunes gourmets, nous proposons des plats de la carte adaptés en demi-portions, afin qu'ils puissent également profiter d'un moment savoureux.

Nous remercions nos fournisseurs  
Emilie Chigot, Légumes et Herbes aromatique (45)  
Mme Rousseau, Fraise et Asperge (41)  
Maison Laugier, Fruits et Légumes (45)  
Le mareyeur, Poissons et Coquillages (18)  
Cap marée, Poisson et Coquillages (44)  
Boucherie Gallais, Viandes (37)  
Ferme de la Faubonnière, Volailles (41)

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.