



L'auberge du
CHEVAL BLANC
Hôtel - Restaurant

ENTREES

Œuf parfait

Petits pois, pleurotes, thym citron
24€

Tartare de bœuf

Estragon, sarrasin, jaune d'œuf confit
26€

Tomate de l'Orléanais

Légumes d'été, shiso
moutarde d'Orléans
22€

PLATS

Faux filet de veau

Variété d'artichaut, jus de veau
32€

Pêche du jour

Courgette, pomelos, agastache
30€

Volaille de la Faubonnière

Carotte, pomme de terre et cresson
Jus de rôti
28€

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

DESSERTS

Assiette de fromages régionaux de Julien Pinglot
14€

Soufflé abricot

Soufflé chaud, amaretto, compotée abricot
romarin
14€

L'orge comme un riz au lait

Praliné noisette, caramel beurre salé
14€

Fraise Gariguettes

Confit et nature, crème vanille, thym
14€



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 aromatiques (45)
Mme Rousseau, fraises et asperges (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.