

L'auberge du

CHEVAL BLANC

Hôtel - Restaurant

ENTREES

Thon Jaune

Melon, prune acidulée, agastache

28€

Veau comme un Vitello

Rhubarbe, carotte, basilic

26€

Tomate de l'Orléanais

Légumes d'été, shiso

Moutarde d'Orléans

22€

PLATS

Longe de porc

Roi Rose de Touraine

Carotte et brocoli, jus aux épices douces

25€

Pêche du jour « Meunière »

Haricots verts, chanvre, fumé caramélisé

à l'hysope

30€

Filet de canette

Navet, choux rouge vinaigré,

sauce grand veneur

28€

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

DESSERTS

Assiette de fromages régionaux de Julien Pinglot

14€

Soufflé Myrtille

Myrtille de Sologne, granité amaretto

14€

L'orge comme un riz au lait

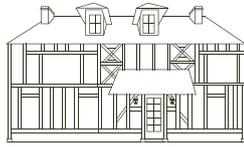
Praliné noisette, caramel beurre salé

14€

Bavaroise fruits rouges

Framboises et mûres, infusion aux herbes du jardin

14€



L'auberge du
CHEVAL BLANC
Hôtel - Restaurant

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

Chaque menu est une création unique, imaginé 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 nous 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)
Maison Laugier, fruits et légumes (45)
Le mareyeur, poissons et coquillages (18)
Boucherie Gallais, viandes (37)
Ferme de la Faubonnière, volailles (41)
Julen Pinglot, fromages (18)

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.