



L'auberge du
CHEVAL BLANC

Hôtel - Restaurant

ENTRÉES

À partager : Terrine de gibiers de Sologne 200g

12€

Pithiviers de colvert

Choux frisés, foie gras, vinaigrette jus colvert

30€

Escargots de Bourgogne

Céleri rave, livèche, Montlouis

22€

Maquereau cuit au sel de baie rose

Navet blanc cru et cuit, dulce, bouillon iodé

24€

PLATS

Basse côte normande

Gnocchi de patate douce, noix,
jus de bœuf corsé

28€

Pintade fermière

Brocolis et choux de Bruxelles,
double sauce à la volaille

26€

Saint-Jacques de la Manche

Variété de carottes, curry breton, jus de
barde

32€

Pomme de ris de veau au sautoir

Pommes de terre et champignons de
cave

40€

DESSERTS

Assiette de fromages régionaux de Julien Pinglot

14€

Soufflé chaud

Grand Marnier, écorce d'orange confite

14€

Le Mont- blanc

Mûre et marron

14€

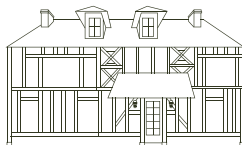
Étang Solognot

Poire William, meringue, cidre réduit

14€

Toutes nos viandes sont d'origine française.

Nous restons à votre écoute en cas d'intolérances ou d'allergies. Prix nets en euros, TVA et services inclus.



L'auberge du
CHEVAL BLANC
Hôtel - Restaurant

LE MENU SURPRISE en 3 services : 46€

Laissez-vous porter par l'inattendu.

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.

LE MENU CHASSE en 4 services : 68€

Une aventure gastronomique complète.

Pithiviers de colvert, choux frisés, foie gras,
vinaigrette jus colvert

Esturgeon meunière, celeri-sotto, bergamote

Lièvre à la royale « Sénateur Couteau »
petit coco, julienne croquante

Étang Solognot poire Williams
Meringue, poire, cidre réduit

- Servis pour l'ensemble de la table -

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)
L'atelier du Loup, gibier et abats (41)
Terre exotique, épices (37)

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