



L'auberge du
CHEVAL BLANC

Hôtel - Restaurant

ENTRÉES

À partager : Terrine de gibiers de Sologne 200g

12€

Truite en gravelax

Betteraves déclinées, cresson, lait d'or

24€

Pithiviers de Colvert de Sologne

Choux frisé tombé, foie gras, jus colvert

30€

Champignons de caves

Blanc œuf crémeux, jaune œuf juste poché, poivre long de Java

22€

PLATS

Noix de veau fondante

Panais et navet boule d'or, sauce
blanquette

28€

Dos de chevreuil solognot

Céleri-rave confit, pomme de terre,
garam masala

35€

Saint-Jacques de la Manche

Variété de carottes, curry breton, jus de
barde

32€

Pomme de ris de veau doré

Tagliatelle de châtaigne, persil, sauce
Beuchelle

40€

DESSERTS

Assiette de fromages régionaux de Julien Pinglot

14€

Soufflé chaud

Noisettes & chocolat noir 63% de cacao

14€

Pomme et Poire du Val de Loire

Comme une tatin, crème crue citronnée

14€

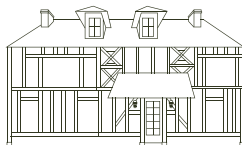
Le Mont- blanc

Cassis de Menetou-Salon, mûre, chantilly vanille et crème de marron

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 nous indiquer vos intolérances et allergies.

LE MENU SOLOGNE en 4 services : 68€

Une aventure gastronomique complète.

Pithiviers de colvert

Choux frisés, foie gras, vinaigrette, jus colvert

Esturgeon « meunière » de la famille Hennequart

Célerisotto, duxelles de champignons

Lièvre à la royale « Sénateur Couteau »

Petit coco, julienne croquante

Pomme et Poire du Val de Loire

Comme une tatin, crème cru citronnée

- 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 - Viandes, gibier et abats (41)

Terre exotique - Epices (37)

Atelier gourmand - Pain (41)

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.