

# Menu Quinzaine de Printemps du 15 au 30 mars inclus

## **Cocktail de printemps, amuse bouche**



*Œuf «bio», cuit basse température, confit d'oignons et crème d'ail*

**Ou**

*Marbré de fenouil et maquereau, vinaigrette de tomates et ail confite*



*Sandre, rôti sur la peau, fondant de céleri aux noisettes*

**Ou**

*Le bœuf, en deux cuissons, plat de côte en Parmentier et filet rôti pomme écrasée à la coriandre*



*Le soufflé chaud aux oranges confites*

**Ou**

*Gaufrette croustillante et crémeux de bananes bio, caramel au beurre salé*



*Café- mignardises*



**1 verre de Pré Baron**

**1 verre de cheverny rouge bio**

**MENU à 50.00 €**

**Service, boissons et taxes inclus**

**Une Soirée Etape !!!!!**

**A partir de 108.00€**

valable pour une personne sur la base  
du menu formule, chambre et petit  
déjeuner hors weekend et jours fériés

*Plaisir d'Offrir*

**UN BON  
CADEAU  
AU CHOIX**

 **les Collectionneurs**  
Restaurateurs, Hôteliers, Voyageurs

**Code Promo :**

**« A la découverte de la Sologne »**

**Du 9 mars au 29 mars**

**Pour 3 nuits consécutives à  
l'hôtel, la 3<sup>ème</sup> nuit vous est  
offerte**

**3 nuits = 2 nuits**



**<mailto:auberge@chevalblanc-sologne.com>**  
**tel : 02.54.96.36.36.**