

Les entrées au choix :

- ❖ Foie gras cuit au torchon, façon club, à la pomme du Berry. **
- ❖ Marbré de fenouil et maquereau, vinaigrette de tomates et ail confits. **
- ❖ Asperges blanches de Sologne, poêlées, crème de lard paysan

Les poissons au choix :

- ❖ St Pierre rôti à la peau, émulsion de coquillage et langoustine au Cherverny (supplément 11.00 € sauf dans le menu «sensation»). **
- ❖ Homard rôti et décortiqué, artichauts poivrés et pommes des champs ** au beurre de vanille à l'estragon (supplément 11.00 € sauf dans le menu «sensation»). **
- ❖ Rouget de roche en filets, snackés, étuvée printanière à la crème d'ail. **
- ❖ Sandre, rôti sur la peau, fondant de céleri aux noisettes. **

Les Plats Végétariens au choix :

- ❖ Poêlée de légumes maraîchers de printemps aux herbes fraîches. **
- ❖ Œuf «bio», cuit basse température, confit d'oignons et crème d'ail. **
- ❖ Salade de fettuccine Sèpia « Le Ruyet » à la coriandre et œufs mimosa.

Les viandes au choix :

- ❖ Rognon de veau en rouelles, poêlées, pommes écrasées et confiture d'oignons au vin de Cheverny. **
- ❖ Ris de veau, rôti au beurre demi-sel, pommes confites à la sarriette (supplément 11.00 € sauf dans le menu «sensation»). **
- ❖ Magret de canard de « La Faubonnière », mi-fumé à la bruyère, et déclinaison de radis blanc.
- ❖ Le bœuf en deux cuissons : plat de côtes en «Parmentier» et filet rôti, pommes écrasées à la coriandre.

Les desserts au choix :

- ❖ Gaufrette croustillante et crémeux de bananes «bio», caramel au beurre salé. **
- ❖ Soufflé à l'orange, aux écorces marinées, servi chaud, et son sorbet «d'Antolin».
- ❖ Les fraises de Sologne en vacherin à notre façon **
- ❖ Soufflé chaud, tout chocolat noir «Manjari» de Madagascar, et glace «d'Antolin». **
- ❖ Le cheese-cake au citron à ma façon. **

Quelques mots du Chef....

Aujourd'hui plus qu'hier il est indispensable de conjuguer efficacité, qualité, productivité, formation et respect de l'environnement.

L'AUBERGE DU CHEVAL BLANC a décidé de contribuer à la protection de l'environnement dans ses différents domaines d'activités. Nous développons donc une politique environnementale, réévaluée chaque année, qui favorise, entre autres, les produits locaux, la collecte significative des déchets et le recours à des outils permettant une gestion éco énergétique du bâtiment : nous achetons 100% de notre électricité en énergie renouvelable, certifiée par LAMPIRIS Pro.

Convaincus que la confiance placée dans un restaurant ne saurait être liée à sa seule rentabilité économique, mais qu'elle prend également en compte son engagement en faveur d'objectifs d'intérêt général favorisant le développement durable, les circuits courts, les produits locaux et la formation, nous sommes sensibles à la qualité des produits et mettons un point d'honneur, toute l'année, à sélectionner nos légumes chez les petits producteurs : ces légumes pourront vous rappeler les goûts de votre enfance : les végétariens, aussi, seront ravis de belles assiettes colorées et appétissantes.

Vous trouverez, dans nos différents menus, des produits issus de l'agriculture raisonnée ou biologique ainsi que des produits de terroir, permettant ainsi de contribuer à la mise en valeur de notre grande région :

« La Sologne - Val de Loire. »

Nous développons une cuisine autour de ces excellents produits et transmettons notre savoir aux nouvelles générations par l'apprentissage des jeunes qui effectuent leur formation au sein de notre établissement.

Savoir-faire et fantaisie, tradition et élégance raviront vos papilles.

La carte est mise à jour régulièrement, au gré des saisons : toutefois certains plats, proposés le jour de votre réservation, peuvent être différents de la carte en ligne, en fonction des arrivages et des produits de la saison.

L'AUBERGE DU CHEVAL BLANC,

Dans un cadre chaleureux, la salle de restaurant s'ouvre sur la terrasse et le jardin par une baie vitrée. En été, les repas sont servis en salle ou en terrasse, selon vos envies.

Pensez aussi à offrir des Formules "CHEQUE CADEAU" à vos amis, vos collaborateurs, votre famille... Toute notre équipe est à votre écoute et souhaite vous satisfaire pleinement.

Gastronomiquement votre..... Ludovic Poyau

Quelques producteurs :

Ets MABILLAT : pommes, poires du Berry ; Ets ROUSSEAU : asperges, fraises, poireaux, courgettes de Sologne ; Ets CHIGOT, Maraîcher : légumes de saisons ; Ets Le MAREYEUR : poissons de pêche de petit bateau ; Ets C.GARNIER : vins d'Azay le Rideau ; Ets TESSIER Père et Fils : vins de Cheverny ; Ets GIRAULT : vins de Touraine-Mesland ; Ets AUDIOT : vins de Menetou-Salon ; Ets VALRHONA : grands chocolats ; Ets LE RUYET : pâtes fraîches.