

Les entrées au choix :

- ❖ Foie gras au naturel et duo de pains : pain d'épices glacé et campagne grillé **
- ❖ Cabillaud mariné à l'huile de lin, en tartare, et graines de céréales **
- ❖ Concombre du « Père Chigot » dans tous ses états, et langoustine rôtie **

Les Plats Végétariens au choix :

- ❖ Gaspacho de melon aux tomates cerises et huile de basilic frais **
- ❖ Œuf «bio», nid de fettuccine nature et copeaux de vieille mimolette **
- ❖ Chèvre frais aux aromates et tomates marinées, comme un petit farci **

Les poissons au choix :

- ❖ Sardines en filets, sans arêtes, fondue de tomates et basilic, pommes écrasées du «Père Chigot» à l'huile d'olive**
- ❖ Homard rôti et décortiqué, artichauts poiivrades et pommes des champs au beurre de vanille à l'estragon (supplément 11.00 € sauf dans le menu «sensation»).**
- ❖ Sandre, en filet cuit au sautoir, jeunes légumes d'été **
- ❖ St Pierre rôti à la peau, chorizo et légumes maraîchers au Cheverny (supplément 11.00 € sauf dans le menu «sensation»).**

Les viandes au choix :

- ❖ Caille rôtie, désossée et farcie, gastrique et jus court à la figue **
- ❖ Rognon de veau, en rouelles poêlées, pommes écrasées et confiture d'oignons **
- ❖ Le bœuf en deux cuissons : plat de côtes en «Parmentier» et filet rôti, pommes des champs à la coriandre.
- ❖ Ris de veau, rôti au poêlon, crème de fèves au lard paysan**
(supplément 11.00 € sauf dans le menu «sensation»).

Les desserts au choix :

- ❖ Le citron «bio» en parfait glacé et sorbet citron au basilic frais **
- ❖ Soufflé à l'orange aux écorces marinées, servi chaud, et son sorbet « d'Antolin »
- ❖ Les fruits frais du temps et sorbets « d'Antolin », réduction de caramel de lait **
- ❖ Soufflé, tout chocolat noir « Manjari » de Madagascar, chaud et glacé **
- ❖ Croquant de fruits rouges de pays, menthe et citron légèrement crémeux**

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.