

## *Les entrées au choix :*

- ❖ Foie gras cuit au torchon et pomme du Berry à la confiture de Cheverny.\*\*
- ❖ Pasté de volaille fermière de la Faubonnière, compotée d'agrumes au safran. \*\*  
(plat élaboré pour les 500 ans de la Renaissance : 1519-2019)
- ❖ Asperges blanches de Sologne aux morilles et fines pousses potagères. \*\*

## *Les poissons au choix :*

- ❖ Homard rôti et décortiqué, artichauts poivrés, pommes des champs\*\*  
et beurre de vanille à l'estragon (supplément 11.00 € sauf dans le menu «sensation»).\*\*
- ❖ Quenelles de brochet sauce Nantua, à ma façon, et écrevisses.\*\*  
(plat élaboré pour les 500 ans de la Renaissance : 1519-2019)
- ❖ Langoustines cuites à la nage, betteraves confites et coulis de persil à la cacahuète.\*\*

## *Les Plats Végétariens au choix : Asperges blanches de Sologne, œuf parfait et émulsion de jus corsé de homard*

❖ \*\*

- ❖ Quinoa, façon taboulé, aux légumes printaniers du Père Chigot.\*\*

## *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 au thym et à l'ail  
(supplément 11.00 € sauf dans le menu «sensation»).\*\*
- ❖ Suprême de volaille de la Faubonnière farci aux escargots et herbes aromatiques.  
(plat élaboré pour les 500 ans de la Renaissance : 1519-2019)
- ❖ Le bœuf en deux cuissons : plat de côtes en «Parmentier» et filet rôti, pommes écrasées à la coriandre.
- ❖ Héricot d'agneau de Pays, aux aromates et lentilles blondes de Beauce. \*\*  
(plat élaboré pour les 500 ans de la Renaissance : 1519-2019)

## *Les desserts au choix :*

- ❖ Tarte Tatin aux pommes du Berry, revisitée, et crème légère à la vanille.\*\*
- ❖ Soufflé à l'orange, aux écorces marinées, servi chaud, et son sorbet «d'Antolin».
- ❖ Poires à l'hypocras et crème glacée au nougat à ma façon.\*\*  
(plat élaboré pour les 500 ans de la Renaissance : 1519-2019)
- ❖ Soufflé chaud, tout chocolat noir « Kayambé » et son sorbet. \*\*

## *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.