

Les entrées au choix :

- ❖ Potimarron en aspic, émincé de noix de Saint Jacques, duo de betterave et radis noir en salade.
- ❖ Gibier en terrine, braisé à l'ancienne, chutney de rhubarbe et figues.
- ❖ ballottine de volaille de la Faubonnière aux escargots et herbes potagères**

Les poissons au choix :

- ❖ St Pierre de petit bateau : le filet au beurre demi-sel et lentilles corail en émulsion.**
- ❖ Quenelles de brochet sauce Nantua, à ma façon, et écrevisses.**
(plat élaboré pour les 500 ans de la Renaissance : 1519-2019)
- ❖ Noix de Saint Jacques, décoquillées, tombée d'endives à l'orange aux noisettes.**
- ❖ Homard rôti et décortiqué, artichauts poivrades et pommes des champs au beurre de vanille à l'estragon (supplément 11.00 € sauf dans le menu «sensation»).**

Les Plats Végétariens au choix :

- ❖ Oeuf mollet «Bio» aux lentilles beluga, fine crème de wasabi et herbes potagères.
- ❖ Risotto aux cèpes de pays, herbes potagères et copeaux de parmesan.**

Les viandes au choix :

- ❖ Le «Halbran», canard sauvage : poitrine cuite sur l'os, cuisse confite et gastrique aux figues.**
- ❖ La biche : pavé rôti au poêlon, étuvée de légumes d'automne à l'huile de noix.
- ❖ Civet de sanglier comme autrefois, fondant de panais et crosnes aux herbes (supplément 6.00 € sauf dans le menu «sensation»).**
- ❖ le bœuf, pris dans le filet, fetuccines au piment d'espellette « Le RUYET »**
- ❖ Volaille de la Faubonnière : suprême farci aux cèpes et lentilles corail.**

Les desserts au choix :

- ❖ Poires à l'hypocras et crème glacée au nougat à ma façon.**
(plat élaboré pour les 500 ans de la Renaissance : 1519-2019)
- ❖ Soufflé à l'orange, aux écorces marinées, servi chaud, et son sorbet «d'Antolin».**
- ❖ Ananas des îles, compoté au poêlon, infusé à la vanille et croustillant à la noix de coco.
- ❖ Soufflé chaud, tout chocolat noir «Manjari», et glace «d'Antolin».**
- ❖ Banane «Bio» en crumble , caramel de lait à la fleur de sel.

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.