

La Carte du restaurant Et nos Plats à Emporter



FR/051/056

Gastronomique avant tout, à emporter chez vous, en famille, en duo, en solo ou au bureau

❖ Menus : **2 formules au choix**

- Le duo : entrée-plat **ou** plat –dessert.... **22 €**
- Le premium : entrée-plat-dessert.....**30 €**

Plats végétariens et possibilité mini-carte des vins à prix caviste.

Fervent défenseur du terroir, j'ai à cœur de vous proposer des produits frais de mon maraîcher et autres producteurs locaux, toutes les semaines.

Pour les retrouver : www.chevalblanc-sologne.com : rubrique « restaurant » // // // « la carte »
www.facebook.com/AubergeDuChevalBlancLudovicPoyau/

Envie de vous faire plaisir, seul, en famille ou entre amis ??
Tentez l'expérience culinaire, commandez sans plus attendre.

**Les commandes doivent être passées 48h minimum avant enlèvement.
NE SERONT RETIREES QUE LES COMMANDES VALIDEES PAR NOS SOINS.**

Possibilité de commande de dernière minute suivant stock disponible

❖ Réservation :

Mail : aubergechevalblanc-sologne@wanadoo.fr

Tèl : **02.54.96.36.36.**

Retrait au restaurant : de 11 h à 13 h 00 et de 18 h à 20 h, les jours d'ouverture du restaurant. Possibilité de retrait la veille pour le lendemain. Packaging écologique et biodégradable pouvant être réchauffé au four directement, instructions de réchauffe et dégustation simple. Tout règlement possible.

A votre disposition pour tout aménagement de nos plats (Allergies, intolérances alimentaires ou autres) Tous nos plats sont élaborés, selon le strict respect des consignes d'hygiène et de sécurité. Les retraits sont effectués dans le respect des gestes barrières Covid-19 et du protocole sanitaire.



- Ludovic Poyau - Auberge du Cheval Blanc - 5 place du mail -
41300 SELLES SAINT DENIS – Tel. 02.54.96.36.36 - Mail : auberge@chevalblanc-sologne.com

N° TVA intracommunautaire FR 3742949832

Les entrées au choix :

- ❖ Terrine de gibiers braisée à l'ancienne, compotée de raisins des vendanges**
- ❖ Crèmeux de potimarron, émincé de noix de st jacques et poireaux d'Emilie Chigot**
- ❖ Foie gras en duo : cuit au torchon, et confit au vin de Cheverny**

"Les plats végétariens peuvent aussi être servis comme entrées"

Les poissons au choix :

- ❖ Homard rôti et décortiqué, légumes de printemps, pommes des champs et beurre de vanille à l'estragon (supplément 11.00 € sauf dans le menu «sensation»).**
- ❖ Noix de Saint Jacques rôties, fondant de patate douce, chips de panais. **
- ❖ Saint pierre rôti au beurre demi-sel, risotto aux patates douces croustillantes**

Les Plats Végétariens au choix :

- ❖ Risotto aux truffes noires du Périgord aux petits légumes de Mme Rousseau.**
- ❖ Crèmeux de potimarron, graines de courges et fondue de poireaux

Les Viandes au choix :

- ❖ Veau : pièce marinée, cuisson basse température, émulsion à la truffe noire et gratin dauphinois d'antan**
- ❖ Biche : pavé, rôti au poêlon, butternut à l'huile de noix aux légumes
- ❖ Mignon de porc piqué à la truffe noire et légumes d'hiver de Mme Rousseau
- ❖ Ris de Veau piqué au romarin, rôti au poêlon et glacé au balsamique (supplément 11.00 € sauf dans le menu «sensation»).

Les desserts au choix :

- ❖ Ananas caramélisé au poêlon, caramel au rhum de Martinique et noix de coco glacée.
- ❖ Crumble de pommes-poires du Berry au romarin
- ❖ Soufflé chaud, tout chocolat noir et son sorbet d'Antolin **
- ❖ Soufflé à l'orange, aux écorces marinées, servi chaud.

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 ENI 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 RUELLE-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 CHOLET : vin de Touraine ; Ets AUDIOT : vins de Menetou-Salon ; Ets CLUIZEL : grands chocolats ; Ets LE RUYET : pâtes fraîches.