

**Les offres spéciales :**  
**Offres du Réveillon et du**  
**Jour de l'An 2022/2023**

**En Sologne, dîner prolongé pour le Réveillon, des formules avec chambre, ou déjeuner du Nouvel An.....**

**Réveillon de la Saint Sylvestre 2022**  
**Page 2**

**Menu de la Saint Sylvestre**  
**avec nuitée :**



**Chambre luxe + 2 repas vins inclus + 2 petits déjeuners :**

**439.00 €/2pers**

**Chambre supérieure + 2 repas vins inclus + 2 petits déjeuners :**

**422.00 €/2pers**

**Chambre standard + 2 repas vins inclus + 2 petits déjeuners :**

**399.00 €/2pers**

Auberge du Cheval Blanc – Ludovic Poyau

## Dîner de la Saint Sylvestre 2022/2023

*Apéritif cocktail «New Year» et mise en bouche*

*Foie gras de canard, fine tartine de pain noir  
végétal à la confiture de figues*

*Côtes de Bergerac « Moulin de Peytirat » 2017*

*Boudin blanc de volaille de la Faubonnière,  
élaboré par nos soins, à la truffe noire fraîche*

*Viognier, Coteau de l'Ardèche by CHAPOUTIER 2019*

*Pain perdu au homard, bisque safranée  
et chips de patate douce de Mme Rousseau*

*Filet de bœuf Français en croûte, Dauphinois de pommes de  
terre d'Emilie Chigot, sauce périgourdine*

*Château PEYTIRAT 2018*

*Brie de Meaux aux truffes noires fraîches*

*Cuvée « inédite » –la Cendrillon- 2016*

*Déclinaison autour de la clémentine de Corse*

*Champagne AYALA Blanc de Blanc 2014*

*Café, infusion, mignardises*

**115.00 € le menu hors boissons**

**Taxes et service compris**

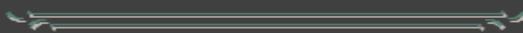
**Accord mets et vins (5 verres DE VIN de 6cl) : 30.00 €/pers**



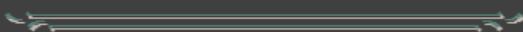
Auberge du Cheval Blanc – Ludovic Poyau

Déjeuner du Nouvel An 2023

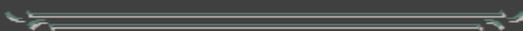
*Mise en bouche*



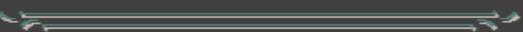
*Foie gras de canard, fine tartine de pain noir  
végétal à la confiture de figues*



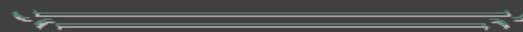
*Boudin blanc de volaille de la Faubonnière,  
élaboré par nos soins, à la truffe noire fraîche*



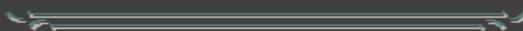
*Filet de bœuf Français en croûte,  
Dauphinois de pommes de terre  
d'Emilie Chigot, sauce périgourdine*



*Brie de Meaux aux truffes noires fraîches*



*Déclinaison autour de la clémentine de Corse*



*Café, infusion, mignardises*

*Taxes et service compris*

*90.00 € le Menu Complet*

*70.00 € le menu complet moins 1 plat*



**Une Soirée Etape !!!!!**

**A partir de 118.00€**

valable pour une personne sur la base  
du menu formule, chambre et petit  
déjeuner hors weekend et jours fériés

**UN BON  
CADEAU  
AU CHOIX**

 **les Collectionneurs**  
Restaurateurs, Hôteliers, Voyageurs

**Pour les fêtes**  
**de fin d'année**  
**ou**  
**un anniversaire**

**PENSEZ AU CHEQUE-CADEAU**

**<mailto:auberge@chevalblanc-sologne.com>**  
**tel : 02.54.96.36.36.**