

## Les entrées au choix :

- ❖ Œuf de poule bio, crémeux de chou-fleur et Caviar de Sologne\*\*
- ❖ Noix de St jacques marinées, fondant de potimarron et chioggia\*\*
- ❖ Terrine de gibier braisée à l'ancienne, confit d'oignons rouges à la figue\*\*

## Les poissons au choix :

- ❖ Noix de St jacques et fondue d'endives de terre à l'orange\*\*
- ❖ Homard rôti et décortiqué, légumes de saison, pommes des champs et beurre de vanille à l'estragon (supplément 15.00 € sauf dans le menu «sensation»).\*\*
- ❖ Filet de St pierre aux poireaux de Mme Rousseau, confit de tomates épicé\*\*

## Les Plats Végétariens au choix :

- ❖ Risotto Arborio , aux légumes d'Emilie Chigot et herbes potagères\*\*
- ❖ Fondant de potimarron, chioggia croustillante et graines de sésame\*\*

## Les viandes au choix :

- ❖ Pavé de biche, snacké, coulis de potimarron aux légumes d'automne\*\*
- ❖ Le ris de Veau de France, rôti au poêlon, jus court et réduction de balsamique\*\*  
(supplément 11.00 € sauf dans le menu «sensation»).
- ❖ Mignon de porc à la truffe d'automne, pommes des champs de Mme Rousseau
- ❖ Civet de sanglier à l'ancienne, légumes d'automne et potimarron de Sologne\*\*

## Les desserts au choix :

- ❖ Le soufflé tout chocolat, sorbet craquant chocolat.\*\*
- ❖ Pommes du Berry fondantes à la vergeoise, riz au lait comme autrefois\*\*
- ❖ Le soufflé à l'orange, aux écorces marinées, servi chaud.
- ❖ L'ananas confit et rafraîchi, croquant caramélisé à la cannelle\*\*

## **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.*