

Les entrées au choix:

- ❖ Truffe d'été et pomme de terre nouvelle en salade **
- ❖ Sardines en filets désarêtés, marinés au citron vert, tomates et basilic**
- ❖ Tartare de melon et concombre d'Emilie Chigot au chèvre frais**

"Les plats végétariens peuvent aussi être servis comme entrées"

Les poissons au choix:

- ❖ Merlu en pavé sans arêtes, cuit au four coulis de tomate et huile de basilic **
- ❖ 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»).**
- ❖ Le hareng mi-fumé maison en salade, carpaccio de courgette au thym**

Les Plats Végétariens au choix:

- ❖ Quinoa mariné et pommes aux truffes d'été. **
- ❖ Risotto de tomates et basilic , chips croustillantes . **

Les viandes au choix:

- ❖ Le bœuf Français, pommes nouvelles fumées et béarnaise comme autrefois. **
- ❖ Ris de Veau de France, rôti au poêlon, crème de lard et lentilles beluga. **
(supplément 11.00€ sauf dans le menu «sensation»)
- ❖ Cote de veau de France, au beurre noisette, et déclinaison de carottes maraichères. **

Le grand plateau de fromages affinés de nos régions, vous est proposé à 12 € par personne.

Les desserts au choix:

- ❖ Le soufflé tout chocolat, sorbet craquant chocolat. **
- ❖ Pêche confite au miel de pays et sorbet citron basilic. **
- ❖ Le soufflé à l'orange, aux écorces marinées, servi chaud.
- ❖ Assiette de sorbet et fruits frais du temps **

Quelques mots du Chef....

Aujourd'hui plus qu'hier il est indispensable de conjuguer efficacité, qualité, productivité, formation et respect de l'environnement.

L'AUBERGEDUCHEVALBLANC 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, le compostage et le recours à des outils permettant une gestion éco-énergétique du bâtiment; nous achetons 100% de notre électricité en énergie renouvelable, certifiée par ENIPRO et avons obtenu le BADGE CLOROFIL

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, tout au long de l'année, à sélectionner nos légumes chez les petits producteurs; ces légumes pourront vous rappeler les goûts de votre enfance; les végétariens, aussi, seront servis 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 de jeunes qui effectuent leur formation à l'intérieur 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'AUBERGEDUCHEVALBLANC,

Dans un cadre chaleureux, la salle de restaurants 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... Tout notre équipe est à votre écoute et souhaite vous satisfaire pleinement.

Gastronomiquement votre.....

Ludovic Poyau

Quelques producteurs:

Ets RUELLE : 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 LERUYET: pâtes fraîches.