

Les entrées au choix:

- ❖ Noix de st jacques marinées, pomme du Berry et betteraves des champs **
- ❖ Terrine de gibier à l'ancienne, braisée comme autrefois**
- ❖ Œuf parfait et caviar de Sologne, émulsion de haricot petit riz d'Emilie Chigot**

"Les plats végétariens peuvent aussi être servis comme entrées"

Les poissons au choix:

- ❖ St pierre en filet, snacké, potimarron confit et jus de betteraves **
- ❖ 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»).**
- ❖ Noix de st jacques, potimarron aux noisettes et émulsion de « coco »**

Les Plats Végétariens au choix:

- ❖ Œuf parfait ,chips de betteraves, émulsion de haricot petit riz d'Emilie Chigot **
- ❖ Risotto Arborio aux champignons des bois de Sologne, carottes croquantes **

Les viandes au choix:

- ❖ Civet de sanglier comme autrefois, fondant de céleri et pomme de terre **
- ❖ Ris de Veau de France, rôti au poêlon, fondant de panais d'Emilie Chigot**
(supplément11.00€ sauf dans le menu «sensation»)
- ❖ Canard de la Faubonnière aux cèpes de Sologne, légumes d'automne étuvés**
- ❖ Pavé de biche de nos contrées, fondant de potimarron de Mme ROUSSEAU

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

Les desserts au choix:

- ❖ Le soufflé à l'orange, aux écorces marinées, servi chaud.
- ❖ Cheese-cake au spéculoos, et caramel de lait **
- ❖ Duo de poire pochée et clémentine corse glacée, émulsion
- ❖ Le soufflé tout chocolat, sorbet craquant chocolat.**

Quelques mots du Chef...

Aujourd'hui plus qu'hier 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, 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 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'enseigne de notre établissement.

Savoir-faire et fantaisie, tradition et élégance viendront vous papiller.

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.