



CELEBRATION TRUFFES NOIRES

ŒUF DE POULE BIO, CRÈME
TRUFFÉE ET HERBES POTAGÈRES



RISOTTO ARBORIO AUX
TRUFFES NOIRES, CHIPS DE
PATATE DOUCE

NOIX DE ST JACQUES AUX TRUFFES
NOIRES, FONDANT DE POTIMARRON



VOLAILE DE LA FAUBONNIERE EN
BLANQUETTE AUX TRUFFES NOIRES

SOUFFLÉ CHAUD À LA TRUFFE
NOIRE ET CHOCOLAT

MENU COMPLET À 89.00 €
MENU MOINS 1 PLAT À 66.00 €
TAXES ET SERVICE COMPRIS

*Saint
Valentin*



LA SAINT VALENTIN 2025

Cette date sera la fête de l'amour, de l'art du bien mangé et du recevoir.

25 ans déjà que « Le Cheval Blanc » est revenu au galop. Le temps est venu pour son chef, créateur de l'auberge, de laisser place à la nouvelle génération.

Corentin POYAU et son épouse Odeline vont reprendre les rênes de cette emblématique auberge, qui trône au milieu de notre beau village de Sologne.

Pour cette occasion, les 2 chefs feront un menu :

4 jours à 4 mains

avant fermeture pour travaux.

Découvrez, dès à présent, notre menu à 4 mains, spécial St Valentin, pour les 4 derniers jours du chef.

La cuisine est une forme d'art qui exprime la passion et l'amour

Menu complet à 67.00 €
Taxe et service compris

menu unique à 4 mains servi
au déjeuner et dîner

les 13 14 15 et 16 février 2025

Cocktail de Cupidon et ses amuse-bouche

Rillettes de homard, quinoa et légumes
d'hiver aux herbes fraîches

St pierre, poireaux salsifis, estragon,
fumé caramélisé

Filet mignon de porc, crosnes, persil,
carottes et jus brun

Cœur caramel et cacahuètes

Café, mignardises des anges
