

# Idées Repas Festifs

Supplément 10,50€

## A - REPAS DU TERROIR

Feuilleté de chèvre

Coquelet aux champignons de saison  
Gratin Solognot fait maison

Salade, plateau de fromage  
Tarte Tatin maison

Vins / Sauvignon blanc / Gamay rouge  
Café

## B - MENU VÉGÉTARIEN

Tian de légumes de saison  
Roquette et beignet de cébette

Galette de polenta  
Poivrons farçis aux légumes et croquette de  
boulgour

Assiette de salade de tofu  
Poire belle Hélène et son sorbet

Vins / Orléans Clos Saint Fiacre blanc  
Café

Supplément 13,00€

## C - MENU GOURMET

Terrine de foie gras et sa compotée d'oignons

Filet de sandre sauce vierge et son fleuron  
Timbale de riz et brochette de légumes

Salade, plateau de fromage  
Soufflé glacé au coulis de fruits rouges

Vins / Orléans Clos Saint Fiacre blanc  
Café

Supplément 16,50€

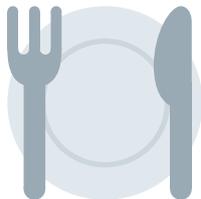
## D - MENU GOURMET

Salade Périgourdine

Gigue de chevreuil sauce grand veneur  
Pommes forestières et châtaignes

Salade, plateau de fromage  
Tarte fine aux pommes et glace  
speculoos

Vins / Chinon rouge  
Café



Supplément 26,00€

## E - MENU GASTRONOMIQUE

Feuilleté d'escargot et son tartare de tomate

Filet de boeuf et escalope de foie gras sauce périgueux  
Duo d'écrasé de pomme de terre, poellée de champignons

Salade de chèvre chaud  
Moelleux au chocolat coulant

Vins / Cheverny blanc / Saint Nicolas de Bourgueil rouge  
Café

