



Nos repas festifs sont servis à l'assiette sur une table dressée napée. Tous nos menus comprennent : plateau de fromage, eau plate et gazeuse, vin en bouteille et boissons chaudes (café/thé/infusion)

LE GOURMET +16€

Terrine de foie gras et sa compotée d'oignons
Filet de sandre sauce vierge
Timbale de riz et brochettes de légumes
Moelleux au chocolat coulant

 *Cheverny Blanc - Enclos du Petit Chien*

LE TERROIR +10,50€

Salade de chèvre chaud au miel de Sologne
Coquelet aux champignons de saison et son gratin aux pommes de terre
Tarte Tatin

 *Touraine Rouge - Croix Angier*

LE VÉGÉTARIEN +10,50€

Tian de légumes de saison
Roquette et beignets de cébettes
Galette de Polenta
Poivrons farcis aux légumes et croquettes de boulgour
Assiette de salade de tofu
Poire belle-Hélène et son sorbet

 *Sauvignon Blanc - Croix Angier*

LE SAISONNIER +13€

 **PRINTEMPS**
d'avril à mi-juin

 **ÉTÉ**
de mi-juin à mi septembre

 **AUTOMNE**
de mi-septembre à fin novembre

 **HIVER**
de décembre à fin mars

Asperges de Sologne et chips de lard fumé
Saumon sauce tartare
Tagliatelles de pâtes et carottes
Tartelette aux fraises de Sologne

Poké bowl* de saumon
Brochette d'agneau sauce menthe
Tian de courgettes et de tomates Bio
Profiteroles vanille sauce chocolat

Salade de lardons et son œuf poché
Chevreuil sauce groseille
Cucurbitacée farcie au riz sauvage
Tarte aux pommes et sa boule de glace aux spéculoos

Velouté d'hiver aux légumes bio
Tourte au Fuzelien *(saucisse locale)*
Ananas et mangue rôties et sa mousse légère au chocolat

*Salade à base de poisson cru et riz
 *Cheverny Rosé Enclos du Petit Chien*

 *Chinon Plouzeau Rouge Les Galets AB*

 *Saint Nicolas de Bourgueil Rouge - La Gardière*