



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

Signature DESSERT +4€

Dôme de chocolat flambé et son fruit mystère

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

Poké bowl* de saumon
Brochette d'agneau sauce menthe

Salade de lardons et son œuf poché

Velouté d'hiver aux légumes bio

Saumon sauce tartare
Tagliatelles de pâtes et carottes

Tian de courgettes et de tomates Bio

Cerf sauce groseille
Cucurbitacée garnie au riz sauvage et petits légumes

Tourte au Fuzelien
(saucisse locale)

Tartelette aux fraises de Sologne

Profiteroles vanille sauce chocolat

Tarte fine aux pommes et sa boule de glace aux spéculoos

Ananas et mangue rôties et sa mousse légère au chocolat

* Salade à base de poisson cru et riz



*Cheverny Blanc
Enclos du Petit Chien*



*Cheverny Rosé
Enclos du Petit Chien*



*Chinon Plouzeau Rouge
Les Galets AB*



*Saint Nicolas de Bourgueil
Rouge - La Gardière*