

Les Menus-Cartes

Composez votre pause déjeuner ou votre dîner, selon vos envies, votre appétit, votre humeur....

****** Le plat est composé de produits de terroir ou « BIO » ou Eco-certifiés.

- Les plats « notés en vert » sont des plats végétariens élaborés à partir de produits issus de l'agriculture raisonnée (maraîcher François Chigot à Poilly-lez-Gien), « BIO » ou certifiés ECOCERT.

Tous nos plats, amuse-bouche et mignardises sont élaborés sur place ainsi que nos pains, traditionnels, aux céréales et aux olives.



- « L'UNIQUE » **21.00 €** : un plat et un café inclus.
~~~~~
- « LA FORMULE » **33.00 €** : une entrée, un plat et un café inclus **OU** un plat, un dessert et un café inclus.  
~~~~~
- «ST GENOULPH » **46.00 €** : une entrée, un plat et un dessert (supplément grand plateau de fromages affinés : 9€).
~~~~~
- « SENSATION » **74.00 €** : une entrée, un poisson, une viande et un dessert. (supplément grand plateau de fromages affinés : 9 €).  
~~~~~

Le menu « SENSATION » est servi pour l'ensemble des convives jusqu'à 13h15 et 20h45.

- « LE PETIT POULAIN », servi tous les jours y compris le week-end, vous est proposé pour les enfants : une entrée, un plat, un dessert, en demi-portion : **13.00 € et 19.00 €, selon l'âge.**

~~~~~

Vous trouverez les différents choix pour composer votre menu après le petit mot du chef, Bonne lecture et à vous de composer votre déjeuner ou dîner

~~~~~

Quelques mots du Chef....

Aujourd'hui plus qu'hier il est indispensable de conjuguer efficacité, qualité, productivité, formation et respect de l'environnement.

L'AUBERGE DU CHEVAL BLANC 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 et le recours à des outils permettant une gestion éco-énergétique du bâtiment : nous achetons 100% de notre électricité en énergie renouvelable, certifiée par LAMPIRIS Pro.

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 ravis 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 des jeunes qui effectuent leur formation au sein de notre établissement.

Savoir-faire et fantaisie, tradition et élégance raviront vos papilles.

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'AUBERGE DU CHEVAL BLANC,

Dans un cadre chaleureux, la salle de restaurant 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... Toute notre équipe est à votre écoute et souhaite vous satisfaire pleinement.

Gastronomiquement votre..... Ludovic Poyau

Quelques producteurs :

Ets MABILLAT : 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 CLUIZEL : grands chocolats ; Ets LE RUYET : pâtes fraîches

Les entrées au choix :

- ❖ Concombre en aspic et langoustines décortiquées à la nage. **
- ❖ Pasté de volaille fermière de la Faubonnière, compotée d'agrumes au safran. **
(plat élaboré pour les 500 ans de la Renaissance : 1519-2019)
- ❖ Artichauts poivrades au foie gras de canard frais et graines de céréales croustillantes.

Les poissons au choix :

- ❖ Homard rôti et décortiqué, artichauts poivrades, pommes des champs et beurre de vanille à l'estragon (supplément 11.00 € sauf dans le menu «sensation»).**
- ❖ Quenelles de brochet sauce Nantua, à ma façon, et écrevisses.**
(plat élaboré pour les 500 ans de la Renaissance : 1519-2019)
- ❖ Sardines en filets, sans arêtes, fondue de tomates et basilic, pommes écrasées du «Père Chigot» à l'huile d'olive.**

Les Plats Végétariens au choix :

- ❖ Millefeuille de mozzarella di bufala et tomates du « Père Chigot » au basilic. **
- ❖ Gaspacho de melon et aromates, pain grillé aux graines de lin.
- ❖ Conchiglioni farcis à la ricotta et légumes du soleil, confit de tomates au gingembre. **

Les viandes au choix :

- ❖ Le lapin de Vendée: cuisse farcie aux abricots et girolles, étuvée de légumes d'été.**
- ❖ Ris et rognon de veau en duo, petites fèves et pommes nouvelles au beurre d'ail.**
- ❖ Suprême de volaille de la Faubonnière farci aux escargots et herbes aromatiques.
(plat élaboré pour les 500 ans de la Renaissance : 1519-2019)
- ❖ Le bœuf pris dans le filet, grillé, pommes des champs écrasées à la coriandre et jus de viande réduit au vin de Cheverny (supplément 11.00 € sauf dans le menu «sensation»).**
- ❖ Héricot d'agneau de Pays aux aromates et lentilles blondes de Beauce. **
(plat élaboré pour les 500 ans de la Renaissance : 1519-2019)

Les desserts au choix :

- ❖ Croustillant de fruits rouges, crème légère à la vanille, coulis délicatement épicé.**
- ❖ Tarte citron déstructurée, au citron caviar et crème au basilic.**
- ❖ Soufflé à l'orange, aux écorces marinées, servi chaud, et son sorbet «d'Antolin».
- ❖ Poires à l'hypocras et crème glacée au nougat à ma façon.**
(plat élaboré pour les 500 ans de la Renaissance : 1519-2019)
- ❖ Soufflé chaud, tout chocolat noir « Kayambé » et son sorbet. **