



Menu Demi-Pension 2018

4 plats → 21 €

3 plats → 19 €

choix unique pour le groupe

Cornet de jambon du pays à la faisselle de chèvre

Salade de gésiers et rillons Sarthois au vinaigre de framboise

Salade gourmande de canard (salade, endive, magret fumé, copeau de foie gras et conté)

Lentilles du Berry en vinaigrette, saumon mariné à l'aneth et crème citronnée

Duo de chèvre sur pommes tendres caramélisées au miel

Tartine tiède de pied de porc, crème de lentilles au balsamique

Curry de porc au cidre, spaghettis ou tagliatelles sèches

Barbouille de lapin au coulis de boudin noir (recette typiquement solognote)

Rôti de porc (roi rose de Touraine) à la crème de Valençay (fromage de chèvre)

Pavé de cabillaud aux éclats de châtaignes et sauce Sauvignon

Le filet de colin façon Chambord

Boudin de carpe aux écrevisses et crème au lard fumé

Filet de doré à la solonaise (échalote, vinaigre, moutarde)

Assiette de 2 fromages

Tarte des demoiselles Tatin façon Monarque

Nage de poires Williams et pruneaux confits au miot de Gamay

Pain perdu de grand-mère, gelée de coings et glace cannelle

« La merveille du Gatinais » chantilly au miel

La véritable galette de pomme de terre et son coulis de griottes

Clafoutis maison aux fruits de saison crème anglaise à la citronnelle

Coupe de sorbets aux fruits frais