

LA DILIGENCE

MISE EN BOUCHE & JUSTE UN PLAT : 28 €

MISE EN BOUCHE & ENTRÉE + PLAT : 36 €

MISE EN BOUCHE & PLAT + DESSERT : 36 €

MISE EN BOUCHE & ENTRÉE + PLAT + DESSERT : 48 €

MISE EN BOUCHE & ENTRÉE + PLAT + FROMAGES + DESSERT : 58 €

ENTRÉES

L'OEUF DE POULE FERMIER DE PLEIN AIR

Tomate du Jardin - Poudre de Jambon sec - Crème d'Oseille - Tomme de Beauce - Câpres

LE FOIE GRAS DE CANARD

Carottes confites Miel Pollen -
Réduction de vinaigre de Sureau -
Jeunes pousses

L'ESCARGOT GROS GRIS

En raviole - Bouillon coriandre
Citronnelle - Artichaut - Champignon

PLATS

L'AGNEAU DE MONTRIEUX EN SOLOGNE

Confit - Viennoise de céréales - Rosace de pomme de terre - Chutney fruits secs

LE SILURE DE LOIRE

En habit vert - Légumes nouveaux -
Emulsion d'herbes fraîches - Agrume

LE COCHON FERMIER

Poitrine grillée - Jeunes légumes -
Condiment aigre doux

FROMAGES DESSERTS

A COMMANDER EN DEBUT DE SERVICE

L'ASSIETTE DE FROMAGES

Sélection de 4 Fromages affinés
de Beauce & de Sologne

LE CHOCOLAT SAO TOMÉ

En tarte fine - Confiture de Framboise -
Hysope du jardin - Crème glacée aux Oeufs

LE CHÈVRE DE SOLOGNE

Au siphon comme une tartelette -
Cerises confites - Herbes & Fleurs du
potager

LE MELON & CASSIS DE PAYS

Déclinaison de Melon Confit - Gel de
Cassis - Meringue - Craquelin Noisettes

Nos éleveurs & producteurs :

Les Escargots : La ferme de la Sensinière à Cour Cheverny

Les Ecrevisses & Le Silure IKEJIME : Les Pêcheries de Loire à Carquefou

Le Foie Gras de Canard 1er Choix Français : Sologne Frais à Blois

L'Agneau : José Requeixa à Montrieux en Sologne

Le Cochon : Entreprise Vallegrain à Coudray au Perche

Les Fromages de chèvres : Jérémy Julien à Montrieux en Sologne

Les Farines : Earl Doret à Huisseau sur Mauves

L'Esturgeon & Caviar de Sologne : Pisciculture Hennequart à St Viâtre

Le Cassis : Domaine du Croc du Merle à Muides

Les Oeufs / Les Légumes : Magali Dufresne à Dhuizon

Le Chocolat : Max Vauché à Bracieux

Les Fromages de Beauce : Anthony Moulin à Chatillon en Dunois

Les Pains : Confectionnés maison avec la farine de Earl Doret 41

Les Noisettes / Huile de noisettes : M. Beaujouan à Roches

Les Glaces & Sorbets : Faits Maison avec fruits et produits frais

Le Miel & Pollen : Nils Aucante à Yvoy le marron

Toutes les herbes fraîches, les fleurs et certains légumes proviennent de notre jardin potager !

VINS BLANCS DU VAL DE LOIRE

	BOUTEILLE 75 CL	37.5 CL
2018 AOP BIO COTEAUX DU LOIR - DOMAINE BELLIVIERE - Cépage Chenin Blanc « L'Effraie »	52 €	
2009 AOP QUART DE CHAUME - CHATEAU DE SURONDE - Cépage Chenin Moelleux	----- 48 € (50 CL)-----	
2016 AOP BIO SAUMUR - DOMAINE DES ROCHES NEUVES - Cépage Chenin Blanc « L'insolite »	42 €	
2019 AOP TOURAINE CHENONCEAUX - DOMAINE LE BIHAN - Cépage Sauvignon	34 €	
2018 AOP TOURAINE - DOMAINE MERIEAU - Cépage Sauvignon « L'Arpent des Vaudons »	34 € -----	19 €
2018 AOP TOURAINE VIEILLES VIGNES - DOMAINE MERIEAU - Cépage Sauvignon « Cœur de Roche »	38 €	
2018 AOP MONTLOUIS - Dominique & Philippe IVANCIC - « Les Terres Turones » - Cépage Chenin Blanc	38 €	
2019 AOP CHEVERNY - DOMAINE LE CROC DU MERLE - Cépages Sauvignon & Chardonnay	30 €	
2019 AOP BIO CHEVERNY - DOMAINE DE MONTCY - Cépages Sauvignon & Chardonnay	32 € -----	18 €
2018 AOP BIO COUR CHEVERNY - DOMAINE DE MONTCY- Cépage Romorantin	36 €	
2019 AOP ORLEANS - DOMAINE SAINT AVIT - JAVOY PERE & FILS - Cépage Chardonnay	30 €	
2019 AOP SANCERRE - DOMAINE MARTIN Cépage Sauvignon	44 €	
2018 AOP POUILLY FUME - DOMAINE TABORDET - Cépage Sauvignon « Les Petites eaux bues »	40 € -----	20 €
2017 AOP MENETOU SALON - DOMAINE CHAMPAULT - Cépage Sauvignon	40 €	
2020 AOP QUINCY - DOMAINE DES BALLANDORS « Les Follets » - Cépage Sauvignon	32 €	

VINS ROSES

2019 AOP TOURAINE - DOMAINE MERIEAU - « La Rosée » - Cépage Pineau d'Aunis	30 €	
2019 AOP BIO CHEVERNY - DOMAINE DE MONTCY - Cépages Pinot Noir & Gamay	32 €	
2019 AOP ORLEANS - DOMAINE SAINT AVIT JAVOY Père & Fils - Cépage Pinot Meunier	30 €	
2018 AOP SANCERRE - DOMAINE MARTIN - Cépage Pinot Noir	35 € -----	22 €
2019 AOP BORDEAUX - CHATEAU HAUT L'ABEILLE - Cépage Cabernet Franc	28 €	

VINS ROUGES DU VAL DE LOIRE

2020 AOP BIO SAUMUR CHAMPIGNY - CHATEAU YVONNE - Cépage Cabernet Franc	40 €	
2020 AOP BIO CHINON - DOMAINE FABRICE GASNIER - Cépage Cabernet Franc « Pierres Chaudes »	36 € -----	19 €
2019 AOP BIO SAINT NICOLAS DE BOURGUEIL - DOMAINE DE LA COTELLERAIE - Cépage Cabernet Franc	34 € -----	19 €
2018 AOP BIO SAINT NICOLAS DE BOURGUEIL - DOMAINE DE LA COTELLERAIE - Cuvée "Le Pigeur Fou"	38 €	<i>(Vieilli en fût de Chêne)</i>
2018 AOP TOURAINE - DOMAINE LE BIHAN "La Côt Cardé" - Cépage Côt	34 €	
2019 AOP TOURAINE - DOMAINE MERIEAU - Cépage Gamay « Le Bois Jacou »	30 € -----	18 €
2011 AOP TOURAINE - DOMAINE MERIEAU «Les Grands Champs» - Cépage Cabernet Franc	38 €	
2017 AOP TOURAINE VIEILLES VIGNES - DOMAINE MERIEAU - Cépage Côt « Gueule de Boa	46 €	
2018 AOP BIO CHEVERNY - DOMAINE DE MONTCY - Cépages Gamay, Pinot Noir, Côt	32 €	
2018 AOP CHEVERNY - DOMAINE DU CROC DU MERLE - Cépages Gamay, Pinot Noir	30 €	
2017 AOP ORLEANS CLERY Vieilli en fût de chêne - DOMAINE JAVOY - Cépage Cabernet Franc	34 €	
2019 AOP SANCERRE - DOMAINE MARTIN « Chavignol » - Cépage Pinot Noir	44 € -----	22 €
2017 AOP MENETOU SALON - DOMAINE CHAMPAULT « La Parassy » - Cépage Pinot Noir	44 €	

VINS DE BORDEAUX

2016 AOP BORDEAUX VIEILLES VIGNES - CHATEAU HAUT L'ABEILLE - Cépage Merlot	36 €	
2012 AOP HAUT MEDOC - CHATEAU DUTHIL - Cépages Cabernet Sauvignon, Merlot	52 €	
2016 AOP LALANDE DE POMEROL - CHATEAU LA FLEUR DE VIAUD - Cépage Merlot	42 €	
2014 AOP MARGAUX - CHATEAU GISCOURS « La Sirène de Giscours » Cépages Cabernet, Merlot, Petit Verdot	76 €	
2018 AOP SAINT EMILION Grand Cru classé - CHATEAU CHEVALIER LESCOURS - Cépages Merlot & Cabernet Franc	48 €	

LES EFFERVESCENTS

	Bouteille 75 CL	Coupe 12 CL
AOP CHAMPAGNE BRUT - PRESTIGE - REGIS BARBE	90 €	15 €
AOP VOUVRAY BIO PETILLANT - VINCENT CAREME "Ancestrale"	60 €	10 €
AOP CRÉMANT DE LOIRE - DOMAINE DU CROC DU MERLE	50 €	8 €
AOP TOURAINE ROSE METHODE TRADITIONNELLE - DOMAINE LE BIHAN	50 €	8 €

APÉRITIFS & VINS AU VERRE

Cocktail Maison 12 cl

Liqueur de Framboise maison, framboise fruit, crémant de Loire 10 €

Vin de Noix Maison 8 cl

7.50€

Kir Vin de pays & Liqueur Maison 12 cl

7 €

Kir Pétillant Liqueur Maison 12 cl

8.50 €

Les Anisés 2 cl Ricard & Pastis de Provence

7.50 €

Les Vins cuits 5 cl Porto & Pineau & Suze & Muscat

7.50 €

Les Whisky 5 cl Cardhu - Whisky Japonais - Bourbon

14.00 €

Ballantines

11.00 €

Les Bières Artisanales de Beauce

33 cl 6.50 €

Blonde & Blanche & Ambrée & Triple

75 cl 13 €

LES BIÈRES ARTISANALES

Verre de Coteaux du Layon Moelleux

8 €

Verre de Cheverny Blanc Sec

6 €

Verre de Cheverny Rosé

6 €

Verre de Cheverny Rouge

6 €

Verre de Touraine Blanc Sec

6 €

Verre de Touraine Rosé

6 €

Verre de Touraine Rouge "Côt"

6 €

LA DILIGENCE ***

TARIFS

CHAMBRE SINGLE	95 €
CHAMBRE DOUBLE	130 €
CHAMBRE TWIN	135 €
CHAMBRE TRIPLE	145 €
SUITE FAMILIALE	210 €
<i>2 chambres communicantes - 2 salles de bain - salon - 1 lit 160 - 2 lits 90 - 1 vrai lit bébé</i>	
SUITE PRESTIGE ATYPIQUE	
<i>lit King size 200*200 - salon canapé convertible</i>	
pour 2 personnes	180 €
pour 3 personnes	195 €
pour 4 personnes	210 €
SUITE RDC équipée PMR	160 €
SOIREE ETAPE VRP	105 €
<i>Du lundi au jeudi</i>	
PETIT DEJEUNER	14 €

RECEPTION OUVERTE
DU MARDI AU SAMEDI 8H00-20H00
LE DIMANCHE 8H00 -14H00

ARRIVEE à partir de 16H00

DEPART jusqu'à 11H00