



**PLAT A LA CARTE : 26 €**

**ENTREE + PLAT ou PLAT + DESSERT : 30 €**

**ENTREE + PLAT + DESSERT : 42 €**

**ENTREE + PLAT + FROMAGES + DESSERT : 50 €**

**MENU ENFANT : 16 €**

(Jusqu'à 12 ans)

Tournedos de magret de canard – Légumes du moment

Poire & Sorbet Chocolat

**Nos fournisseurs :**

- La Ferme de la Faubonnière à Chémery (41) : Volailles plein air / Canard / poulet / Foie gras / Bœuf
- La Pisciculture de La Rotière à Fontaine en Sologne (41) : Truites & poissons d'eau douce
- Monsieur Aubin à Fontaine en Sologne (41), pêcheur de Loire professionnel
- La Pisciculture Hennequart à Saint Viâtre (41) : Esturgeon & Caviar de Sologne
- La Ferme de la Sensinière à Cour Cheverny (41) : Escargots
- Le Moulin Laurentais à Saint Laurent Nouan (41) : Farines / pâtes / semoule
- La Ferme du Croc du Merle à Muides sur Loire (41) : Produits laitiers & Cassis
- M. Lailliau Daniel à Huisseau sur Cosson (41) : Miel de Sologne
- EARL Florence et Viviane Hiron à Montrieux en Sologne (41) : Fraises / Framboises / Asperges
- La Ferme des Bruyères, M. Sébastien Dassise à Cour Cheverny (41) : Œufs fermiers de plein air
- Sologne Frais Blois (41) : Porc « Roi Rose de Touraine », Porcelet Valgrain, Agneau français, gibiers
- M. Jérémy Julien à Montrieux en Sologne (41) : Fromages de chèvre fermiers
- Chocolaterie Max Vauché à Bracieux (41) : Chocolat 70% Sao Tomé
- Le Cristal du Saulnier à Saint Georges d'Oléron (17) : Algues, sels, fleur de sel
- Boulangerie Philippe Lelièvre à La Ferté Saint Cyr (41) : Pains

**Allergènes :**

Certains plats peuvent contenir les allergènes suivants :

Céréales contenant du gluten, arachides, fruits à coques (noix, amandes, noisette), œufs, soja, lait, céleri, moutarde...

En cas d'allergies alimentaires, nous vous remercions de le spécifier lors de votre commande.



*En tant que cuisinier de métier, tous nos plats sont élaborés et préparés sur place avec des produits frais.  
Nos glaces et sorbets sont faits maison à partir de fruits frais. Certains produits peuvent varier selon la disponibilité et l'arrivée du jour.  
Jérôme FARAULT, Chef de cuisine*

---

## **LES ENTREES**

L'ESCARGOT GROS GRIS DE CHEVERNY  
en raviole, fenouil confit, champignons, crème mousseuse au saté

OU

LE FOIE GRAS DE CHEMERY (supplément 6,50 €)  
cuit au torchon, pané à la noisette, condiment coing pamplemousse

OU

LE SANGLIER DE CHASSE DE SOLOGNE  
en terrine, légumes croquants, herbes sauvages

OU

LA TRUITE DE FONTAINE EN SOLOGNE  
fumée au foin, crème de choux fleur, coulis de cresson

---

## **LES PLATS**

LE CERF DE CHASSE FRANCAISE  
saisi à point, légumes de saison, réduction à la bière brune de Cheverny

OU

L'ESTURGEON DE SAINT VIATRE  
rôti et en mousseline, nouilles de céleri, émulsion yuzu

OU

LE CANARD DE LA FERME DE LA FAUBONNIERE  
farci à la châtaigne, légumes du potager, aigre doux à la figue

---

## **LES DESSERTS sont à commander en début de service**

LA SELECTION DE FROMAGES FERMIERS D'ICI ET D'AILLEURS

OU

LA CHATAIGNE ET LE CASSIS DE LA FERME DU CROC DU MERLE  
en traditionnel nougat glacé, meringue à la flamme

OU

LA POIRE DE PAYS  
crème glacée au lait de chèvre de Montrieux en Sologne, raisins et gingembre confits

OU

LE CHOCOLAT SAO TOME DE CHEZ MAX VAUCHE ET LA CLEMENTINE  
sorbet chocolat, truffe amande, clémentine en texture