

Menu groupe n°3

19,20 € par personne

Croustillant de chèvre fermier rôti au miel de Sologne sur son lit de salade

Terrine de gibier de Sologne et sa confiture d'oignons

Tartare de saumon à la crème citronnée et aneth

Roti de bœuf braisé , poêlée de champignons et ses légumes de saison

Vrai blanquette de veau à l'ancienne accompagné de son riz

*Cuisse de poulet fermier sauce au Touraine rouge
gratin dauphinois maison et tomate rôtie*

*Brochette océane au beurre d'agrumes
et ses tagliatelles*

Tarte fine aux pommes caramélisées, fleur de sel et glace vanille

Charlotte aux fruits rouges et son coulis sucré

Coupe Shelby au sorbet et ses fruits exotiques

Dame blanche , glace vanille nappage chocolat chaud

Options boissons

Kir ou cocktail de fruit 2.80 €

Bière, verre de vin 3.00 €

¼ de vin 3.50 €

½ eau 3.00 €

café expresso 1.50 €