



**l'Orée des Chênes**  
*hôtel restaurant*

*The Autumn Carte*



❖ ❖

 Starters 

**Lobe de foie gras de canard confit chutney de Poires** 19€  
*Tuile croustillante sésame et pavot*

**Crumble de Lapin du Gâtinais au cumin ail confit** 16€  
*Coulis de tomates au Basilic*

**Emietté de chair de tourteaux à l'huile de noisettes** ~~20€~~ 18€  
*Velouté de Potimarron*

**La terrine de Gibiers de Sologne à l'ancienne** 15 €  
*Marmelade d'oignons et ses aromates*

**Pressé de Saumon mariné à l'aneth, crème de raifort** 17 €  
*Lamelles de Rattes tièdes*



*∞* Fish *∞*

**St Pierre en croûte d'herbes fraîches, fumet crémé** 28 €  
*Cannellonis d'épinards aux coquillages*

**Banderilles de Noix de St Jacques à la plancha,**  
velouté de châtaignes ~~27€~~ 25 €  
*Raviolis de foie gras, Pain d'épices maison*

**Bourriche du braconnier** 26 €  
*Sandre, Anguille, Ecrevisses, petit jus crémé, Mitonné de légumes retrouvés*

*∞* Meat *∞*

**Civet de jeune sanglier à la Solognote** 20 €  
*Gratin de Macaronis aux vieux Parmesan*

**Jarret de veau braisé au Porto (pour 2 personnes)** ~~49€~~ 46 €  
*Parfumé à la fleur de thym, Ponts neuf de polenta aux Morilles*

**Suprême de colvert rôti, sauce royale** 22 €  
*Parmentier de cuisses confites au Chinon, Poires tapées*

**Filet de bœuf façon Rossini au jus de truffes** 33 €  
*Croquettes de pommes de terre au cantal*

**Noisette de biche, sauce poivrade, châtaignes confites** 29 €  
*Poêlée de légumes oubliés*



❖ ❖

*❧* Cheeses *❧*

**Chariot de fromages affinés 12€**

**Tarte fine tiède de St Maure aux pommes glace miel 10 €**  
*Caramel Porto*

*❧* Deserts *❧*

**Baba géant de l'Orée des Chênes 11€ 9 €**  
*Rhum St James et crème anglaise*

**Pain perdu brioché chocolaté 13 €**  
*juste doré au beurre demi-sel*  
*Poires pochées au thé vert, Glace caramel, Fleur de sel*

**Crêpes suzettes aux quartiers d'oranges 14€**  
*Flambées au Cointreau*

**Cromesquis au chocolat coulant 13€**  
*Soupe vanillée au parfum des îles*

**Mille feuilles coco râpé 12€**  
*Crème au Rhum, ananas confits et son sorbet*

**Les douceurs de l'Orée des Chênes 12€**  
*Macaron framboise, mousse chaude au chocolat, sorbet framboise, verrine*

**Véritable tarte tatin 11€**  
*Pot de glace vanille et crème double*