

Suggestion de menus à choix unique.

*Certains plats, compte tenu de la saison et du marché,
peuvent être en rupture.*

Quatre formules sont possibles.

*Nous restons à votre entière disposition pour toutes autres
propositions.*



*Les réceptions sont prévues
de 12 h00 à 16 h30 et le soir de 19h00 à 23h30*

*Le salon étant réservé pour le service suivant, nous vous demandons
de bien vouloir respecter ces horaires*

Formule n°1

60 Euros

*Kir vin blanc, pétillant ou
sangria « maison »
et ses feuilletés*

Mise en bouche

*

Entrée

*

Poisson

ou

Viande

*

Fromage

*

Dessert

*Vin (1 bout./3 pers.), eaux minérales,
café et mignardises compris*

Formule n°2

63 Euros

*Coupe de Champagne, kir Royal ou
Punch Planteur « maison »
et ses feuilletés*

Mise en bouche

*

Entrée

*

Poisson

ou

Viande

*

Fromage

*

Dessert

*Vin (1 bout./3 pers.), eaux minérales,
café et mignardises compris*

Formule n°3

68 Euros

*Kir vin blanc, pétillant ou
sangria « maison »
et ses feuilletés*

Mise en bouche

*

Entrée

*

Poisson

*

Viande

*

Fromage

*

Dessert

*Vin (1 bout./3 pers.), eaux minérales,
café et mignardises compris*

Formule n°4

71 Euros

*Coupe de Champagne, kir Royal ou
Punch Planteur « maison »
et ses feuilletés*

Mise en bouche

*

Entrée

*

Poisson

*

Trou Solognot (supplément 2€)

*

Viande

*

Fromage

*

Dessert

*Vin (1 bout./3 pers.), eaux minérales,
café et mignardises compris*

Entrées

Lobe de foie gras de canard en terrine mi-cuit, Chutney de Figues

Brioche aux Pralines grillées



Lasagnes de homard aux feuilles d'estragon légèrement gratinées

Petit jus crémé



Nage de gambas et Saint Jacques en papillote

Fumet safrané, désordre de légumes



Pâté en croûte de l'Orée des Chênes

Chutney de courge spaghetti au Gingembre

Poissons

Filet de bar à l'unilatéral

Petit jus de crustacés crémé, pressé de légumes confits



Turbotin juste doré à l'huile d'olive

Duxelle de champignons des bois

Crème de châtaignes



Blanquette de lotte à la vapeur de Champagne

Désordre de légumes



Duo de noix de Saint Jacques et gambas

Mousseline d'agrumes, Beurre d'épices douces

Viandes

Filet de bœuf poêlé, sauce au Porto

Gratin Dauphinois



Noisette de biche, sauce grand veneur

Châtaignes confites, poêlée de légumes oubliés



Volaille fermière de l'Orléanais façon Rossini

Crumble de pommes de terre



Civet de jeune sanglier à la Solognote

Tagliatelles fraîches

Fromages

*Assiette de 3 fromages affinés et son mesclun
ou
Tarte fine de Sainte Maure aux pommes, glace miel*

Desserts

Douceur d'Automne

Glace vanille



Sain Honoré Litchi Framboise

Crème légère à l'eau de rose



Tarte fine aux pommes Golden

Glace vanille



Gâteau d'anniversaire Entremet Poire-Chocolat



Pièce montée et nougatine (en supplément 6 €/pers.)



Gourmandise de l'Orée des Chênes

Macarons framboise, mousse chaude au chocolat et son sorbet

Proposition de vins

*Verre de Coteaux du Layon
Cheverny blanc Domaine Sauger
Reuilly Blanc Valérie Renaudat*



*Bordeaux La Petite Echoppe
Cheverny rouge Domaine Sauger
Chinon Domaine Beau Puy
Côtes du Lubéron Chapoutier*