



*Réceptions en semaine
Réunions & Séminaires*

*Suggestion de menus à **choix unique** pour l'ensemble des convives.*

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

Menu n°1

Terrine de gibier de Sologne « maison »

Marmelade de poire



Dorade royale à l'unilatérale

Mini ratatouille Niçoise



Tarte Tatin

Glace vanille

Menu n°2

Carpaccio de saumon et noix de St Jacques

Vinaigrette à l'orange, rémoulade au Wasabi



Pièce de bœuf au jus d'échalote au Chinon

Crêpe Parmentière



Trilogie autour du café

Opéra, crème brûlée, glace

Menu n°3

Pressé de charlotte au Safran

Vinaigrette aux supions, filet de lisette



Civet de jeune sanglier à la Solognote

Tagliatelles fraîches



Crème brûlée Carambar

Brunoise de Golden, glace vanille

Menu n°4

Pot au feu de cuisse de Canette à la fleur de Sel

Petits légumes d'autrefois



Blanquette de pêche du jour à la vapeur de Champagne

Désordre de légumes



Sablé Breton chocolat caramel à la poire Williams

Et son sorbet poire

Menu n°5

Œuf cocotte au Basilic

Tomates confites, lanières de saumon fumé



Blanc de poule faisane au foie gras de canard

Embeurrée de chou vert au lard fumé



Crèmeux citron en mille feuilles

Et son sorbet vert

Menu n°6

Vol au vent de champignons sauvages de Sologne aux escargots

Huile d'herbe



Tournedos de la mer

Sauce pomme Granny Smith, mousseline de céleri



Brochette d'ananas rôtie au Rhum brun

Madeleine tiède et son sorbet

Menu n°7

Gâteau de Sandre à l'estragon

Chiffonnade de jambon à la crème de cèpes



Crépinette d'agneau braisée à la fleur de thym

Purée de pommes de terre au chèvre



Moelleux au chocolat caramel coulant

Glace vanille

Menu n°8

Tarte fine d'andouille de Jargeau à la moutarde d'Orléans

Copeaux de Parmesan, vinaigrette balsamique



Filet de bar, beurre Nantais aux œufs d'avruga

Julienne de céleri et pois gourmands



Nage d'agrumes, sirop aux épices douces

Fraises confites, sorbet orange sanguine

Menu n°9

Croustillant de joue de porc, éclats de Châtaignes confites

Vinaigrette à l'huile de noix



Canette rôtie aux quatre épice, sauce aux Myrtilles sauvages

Mousseline de Panais



Entremet de l'Orée des Chênes

Aux trois chocolats

Menu n°10

Salade de lentilles du Berry

Chips de lard, émulsion bacon, œuf poché



Fricassée de chevreuil au vin de Chinon

Légumes confits, gnocchis de pommes de terre



Tarte sablée caramel au beurre salé

Glace à la crème d'Isigny

Supplément Apéritif Kir et ses feuilletés : 5€ TTC par personne

Supplément assiette de fromages : 5€ TTC par personne