LA CROIX BLANCHE
AUBERGE

Menu A La Carte

Les Entrées

Thon Snaké, Fenouil, Aneth, Sésame et Légumes Confits
Tarte Fine Aux Oignons Caramélisé, Chèvre, Poire et Noix de Pecan
Œuf Parfait, Crèmes de Maïs, Girolles et Lard Fumé
Terrine de Sanglier, Trompette et Noisette, Chutney Aux Figues

Les Plats

Filet de Merlu, Riz Crémeux, Noix de Coco, Fève, Maïs et Thai Curry
Joue de Bœuf Confite, Carottes, Brocoli, Pomme De Terre, Jus au Thym
Butternut Rôtis, Cromesquis de Champignons et Noisettes
Canard Colvert, Panais, Légumes Rôtis et Sauce au Porto
(3€ Supplément)

Les Desserts

Entremet Chocolat Blanc, Fève de Tonka, Fruit de la Passion et Mangue
Gaufre De Liège, Pommes Caramélisées, Vanille, Caramel Au Beurre Salé
Palet Breton, Crème Mascarpone Au Citron Vert, Figues, Pistaches
Sélection de Fromages Affinés, Pâte de Coing, Fruits Sec

Entrée, Plat, Dessert **36Euros**
Entrée Plat/Plat Dessert **29 Euros**
Plat Principal **24Euros**
Menu enfant **13€** 1plat/**15€** 2 Plats/**17€** Menu complet (Demander à votre serveuse)

Cafés, Thés et Douceur 3€

La sélection des Cafés Richard

- 100% arabica, Florio, *Puissant et Onctueux*
- 100% arabica de *Sumatra*, *Racé et Exotique*
- *100% arabica de Colombie, Doux et Suave*
- *100% arabica du Costa Rica, Acidulé et Complet*
- 100% *arabica* du Mexique (Bio), *Fin et Subtil*

Toutes Nos Viandes Sont D'origine
Porc Français
Gibier Val de Loire
Bœuf France
La liste des Allergènes est à votre disposition à la réception

LA CROIX BLANCHE
AUBERGE

Les Apéritifs Maison

Carotte et Gingembre Gin	
(Gin, Cointreau, Jus de Carotte et Sirop de Gingembre)	11€
Figue et Thyme Bourbon Sour	
(Bourbon, Sirop de Figue et Thym, Citron)	11€
Pear and Ginger Spark Sans *Alcool*	
(Jus Poire, Sirop Gingembre, Jus Citron et Ginger Beer)	8€
Fireside Apple *Sans Alcool*	
(Jus Canneberge, Jus de Pomme trouble, Thé Noir, Sirop de Cannelle)	8€

Les Bières

Durfort 341, Blonde, Bière de Sologne, Loir et Cher	7€
Durfort, Indian Pale Ale, Bière de Sologne, Loir et Cher	7€
Triple Karmeliet, Buggenhout, Belgique	7€
Eurélienne, Pils, Eure et Loir	7€
Eurélienne, Blanche, Eure et Loir	7€
Blanche de Namur Rosée, Belgique	7€
La Mordue, Cidre, France	7€

Les Apéritifs et Spiritueux

Kir Au Bourgogne Aligoté	7 €
Kir Pétillant au Vouvray 12.5cl	8.5€
Crème de Cassis, Pêche, Mûre, Châtaigne	
Pastis Henri Bardouin 4cl	6€
Dolin, Vermouth de Chambery, *Rouge, Blanc 5cl*	6€
Campari 5cl	6€
Suze 5cl	6€
Absinthe Supérieur, Distillerie Montrieux, Pontarlier 2cl	6€

Les Sans Alcool

Coca Cola et Coca Cola Zéro	4€
Orangina	4€
Limonade Garçon	4€
Lipton Ice tea	4€
Tonic Fever Tree	4€
Jus de Fruits *(Orange, Pomme, Pêche, Ananas, Tomates)*	4€

Les Eaux Minérales

Eau Minérale, Badoit ou Evian 1L	4.5€
Eau Minérale, Badoit ou Evian 0.5L	3.5€

LA CROIX BLANCHE
AUBERGE

Eaux de Vie 4cl

Roger Groult Calvados du Pays d'Auge Age 12 ans	8€
Château Laubade, Bas Armagnac VSOP	8€
Delaitre XO, Cognac	11€
Poire D'olivet	10€

Les Rhums 4cl

Ron Millonario, *'10 anniversario'*, Reserva, Peru	9€
Severin, '*rhum Vieux Agricole'*, VSOP, Guadeloupe	12€

Les Whiskies 4cl

Bulleit Bourbon, Kentucky, USA	6€
Monkey Shoulder, Blend, Ecosse	7€
Brenne, Charente Single Malt, France	11€
Talisker, The Distillers Edition, Iles of Skye, Ecosse	10€

Les Gins 4cl

L'Acrobate, Charentes, France	8€
Monkey 47, Fôret-Noire, Allemagne	12€
Gin D'Arc, Maison D'Arc, Sologne	10€
Silent Pool, Surrey Hill, Angleterre	11€

Vodka 4cl

Poliakov Premium Vodka, France	6€

Tequila 4cl

AVION Silver, Mexique	8€

Les Liqueurs 5cl

Amaretto	6€
Cointreau	6€
Biarritz Bonheur,Liqueur de Menthe Poivrée	7€
Chartreuse	6€

Produit Localement

Gin D 'Arc, Maison D 'Arc, Sologne

Gin rond en bouche et très parfumé au nez. Une belle robe ambrée, accents herbacés et d'agrumes, Légèrement piquant en fin de bouche grâce à l'association de la baie de Genièvre et du Poivre Rouge.

Tous les produits sont transformés de manière artisanale sur place dans le Loiret.

Dégustez-le :

Sec ou sur glace Comme un Whisky	10€
Gin Tonic (Fever Tree Tonic)	12€
Negroni Cocktail avec Du Vermouths 'Dolin'	13€