



## Menu A La Carte

### Les Entrées

Terrine de Foies de Volailles Maison, Chutney Oignon Sirop D'Erable  
Tarte Aux Sésame et Fromage Frais, Choux rouge et Grenades  
Gambas Croustillantes au Cumin, Pois Chiche Et Bisque  
Raviole de Pate Fraiche, Marron, Chèvre Frais et Courges  
Foie Gras de Canard et Chutney Pomme Safran (*Supplément 10€*)

### Les Plats

Cabillaud et Choux Fleur Rôtis, Sarrasin et Emulsion aux Herbe  
Pavé De Cerf, Sauce Porto Epice Douce, Patate Douce Et Panais  
Céleri Rôtis, Crème de Sésame, Cacahuète et Fruits Sec  
Cochon Confit 'Bière et Miel', Pomme Croustillante, Tombée de Choux

### Les Desserts

Pavlova aux Fruit de la Passion et Fruits de Saison, Citron Vert  
Parfait Glacé à la Poire, Biscuit Amande et Tombé de Poire Au Tonka  
Gâteau Napoléon, Crème Légère au Pralin  
Sélection de Fromages Affinés, Pate de Coing et Noix

Entrée, Plat, Dessert **34Euros**

Entrée Plat/Plat Dessert **27 Euros**

Plat Principal **22 Euros**

**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 Française  
Notre Gibier Est Chassé En Sologne et Dans le Val De Loire



LA CROIX **BLANCHE**

AUBERGE

### **Les Apéritifs Maison**

#### **Poire Martini**

*(Vodka Poire, Amaretto, Miel et Cannelle)* 9€

#### **Apple Cider Spritz**

*(Vouvray Pétillant, Cidre, Campari et Sirop de Thym Frais Maison)* 9€

#### **Hibiscus Mangue Passion Sans Alcool**

*(Mangue, Fruit de la Passion, Sirop de Fleurs D'hibiscus et Noix de Coco)* 6€

#### **Grenade et Cannelle Spritz Sans Alcool**

*(Jus de Grenade, Tea à la Cannelle, Jus d'Orange et Eau Pétillante)* 6€

### **Les Bières**

Durfort 341, Blonde, Bière de Sologne, Loire et Cher 6€

Durfort, Indian Pale Ale, Bière de Sologne, Loire et Cher 6€

Kwak, Brasserie Bosteel, Buggenhout, Belgique 6€

Eurélienne, Blonde Bio, Eure et Loir 6€

Eurélienne, Blanche, Eure et Loir 6€

Blanche de Namur Rosée, Belgique 6€

Val de Rance, Doux, Cidre de Bretagne 5€

### **Les Apéritifs et Spiritueux**

Kir Au Bourgogne Aligoté 6.5€

Kir Pétillant au Vouvray 12.5cl 7.5€

*Crème de Cassis, Pêche, Mure, 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€

Perrier 33Cl 4€



### **Eaux de Vie 4cl**

Roger Groult Calvados du Pays d'Auge Age 12 ans	8€
Château Laubade, Bas Armagnac VSOP	8€
Rémi Martin Cognac VSOP	8€
Poire D'olivier	10€

### **Les Rhum 4cl**

Ron Millonario, '10 aniversario', 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€

### **Vodka 4cl**

Poliakov Premium Vodka, France	6€
--------------------------------	----

### **Tequila 4cl**

AVION Silver, Mexique	8€
-----------------------	----

### **Les Liqueurs 5cl**

Amaretto	6€
Cointreau	6€
Get 27/31	6€
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€