

Menu A La Carte

Les Entrées

Terrine de Foies de Volailles Maison, Chutney Oignon Sirop D'Erable
Tartine D'artichaud et Betterave, Grenade, Pignon et Œuf Poché
Ceviche de Noix Saint Jacques, Tartare de Bar, Prune et Verveine
Raviole de Tourteau, Crème de Fenouil, Sarasin et Anis Vert

Les Plats

Filet de Maigre, Haricots Blancs, Lard Fumé et Coquillages
Suprême de Volaille Farci Olives, Ail Noir et Bacon, Poivrons, Romarin
Butternut Farci Aux Champignons, Quinoa et Comté, Poêlée de Girolles
Bœuf Braisé, Pommes de Terres Fumées, Légumes Glacés, Jus Torréfié

Les Desserts

Gaufre de Liège, Poire Pochée au Vin Rouge, Marrons
Parfait Glacé aux Baies de Sureau, Verveine et Compotée de Pomme
Gâteau aux Noix, Figue Rôtie, Glace Aux Nougat
Sélection de Fromages Affinés, Pâte de Coing, Fruits Secs

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
Porc Français
Volaille Française
Bœuf Français



LA CROIX **BLANCHE**
AUBERGE

Les Apéritifs Maison

Elderflower Spritz

(Liqueur de Fleur de Sureau, Vermouth et Vouvray Pétillant) 9€

Gin Raspberry Slush

(Gin, Purée de Framboise, Romarin, Citron Vert) 9€

Fizzy Ginger Sans Alcool

(Ananas et Gingembre Frais, Citron vert et Eau Pétillante) 6€

Limonade Menthe Coco Sans Alcool

(Eau de Coco, Jus de Citron et Menthe) 6€

Les Bières

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

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

Tripel Karmeliet, Buggenhout, Belgique 6€

Eurélienne, Blonde Bio, Eure et Loir 6€

Eurélienne, Blanche, Eure et Loir 6€

Blanche de Namur Rosée, Belgique 6€

Mauret, Cidre, Normandie 6€

Les Apéritifs et Spiritueux

Kir Au Bourgogne Aligoté 6.5€

Kir Pétillant au Vouvray 12.5cl 7.5€

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€
Rémi Martin Cognac VSOP	8€
Poire D'olivier	10€

Les Rhums 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€