

Menu A La Carte

Les Entrées

Tartare de Truite, Betterave et Avocat, Citron Confit et Sauce Vierge
Tarte au Sésames, Fromage Frais, Choux Rouge, Grenade, Pignons de Pin
Gnocchi de Patates Douces, Crème de Reblochon, Bacon et Sarrasin
Terrine de Foies de Volailles Maison, Chutney Oignon Sirop D'Erable

Les Plats

Cabillaud Skrei, Tajine de Légumes, Orge Perlé, Gambas et Bisque
Filet de Canard, Carottes et Cumin, Pommes Grenailles, Sauce Vin Rouge
Choux Fleur Rôti, Houmous de Haricot Blanc, Noisettes, Paprika Fumé
Poitrine de Porc Laqué, Tombé de Choux et Champignons

Les Desserts

Gâteau aux Citrons Crème parfumé au Thym, Sorbet Clementine
Choux Garnis Crème Noisette, Granola Maison et Glace Nougat
Entremet Chocolat Croustillant, Ananas, Kiwi et Sorbet Mangue
Sélection de Fromages Affinés, Pâte de Coing, Fruits Sec

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

Gibier Du Val de Loire

La liste des Allergènes est à votre disposition à la réception



LA CROIX **BLANCHE**
AUBERGE

Les Apéritifs Maison

Pomme et Gingembre Mojito

(Pommes du Loiret, Bière de Gingembre et Rhum Ambrée) 9€

Cranberry Sangria

(Brandy, Vin Rosé, Jus de Canneberge et Cannelle) 9€

Green Matcha Mocktail Sans Alcool

(Matcha Tea, Jus d'Ananas, Eau de Coco et Miel) 6€

Grenade et Cannelle Fizz Sans Alcool

(Jus de Grenade, Thé Cannelle, Sirop d'Erable et Eau Pétillant) 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€
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€
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€

[illegible]