

Menu A La Carte

Les Entrées

Terrine de Foies de Volailles Maison, Chutney d'Oignons

Tartare de Saumon, Clémentine, Avocat et Sésame

Gnocchi D'ail Noir, Butternut, Consommé d'oignons, Ossau Iraty

Foie Gras de Canard, Chutney de Pommes et Safran, Pain D'épices (*Supplément 8€*)

Les Plats

Duo de Bœuf, Cerfeuil Tubéreux, Pommes Fondantes, Sauce Porto

Curry de Lotte, Epeautre à la Citronnelle, Salicorne

Suprême de Faisan et Cuisse Confite, Endive Braisée et Légumes Rôtis

Fenouil Braisé au Miel de Marcilly, Çilbir, Noisette et Paprika

Les Desserts

Entremet Chocolat, Poire au Caramel et Pralin

Parfait Glacé à l'Ananas, Financier Noix de Coco, Gel de Rhum

Millefeuille à la crème de Pistache, Fruit de la Passion

Sélection de Fromages Affinés, Gelée de Sureaux Maison

Entrée, Plat, Dessert **30Euros**

Entrée Plat/Plat Dessert **24 Euros**

Plat Principal **20 Euros**

Menu Du Marché

Les Lundi, Jeudi et Vendredi Midi Sauf Jour Fériés

Menu sans Choix selon les produits du marché (Changement hebdomadaire)

Entrée, Plat, Dessert **16 Euros**

Entrée Plat/Plat Dessert **14Euros**

Plat Principal **12 Euros**

Eaux Minérales

Eau Minérale, Badoit ou Evian 1L 4€

Eau Minérale, Badoit ou Evian 0.5L 3€

Les Cafés et Thés et Douceur 3€

Les Apéritifs Maison

Marmelade Martini Cocktail (<i>Gin, Liqueur D'orange, Marmelade Maison</i>)	8€
Paloma (<i>Tequila, Jus de Pamplemousse, Citron Vert, Eau gazeuse</i>)	8€
Poire Colins (<i>sans Alcool, Seedlip, Confiture de poire et bière de Gingembre</i>)	5€
Verger D'automne (<i>sans Alcool, Pomme, Canneberge, Ananas, Epices</i>)	5€

Les Bières

Octopus APA, Chaingy, Loiret	5€
1515 Blanche, Brasserie Guillaume, Cour-Cheverny	5€
Kwak, Brasserie Bosteel, Buggenhout, Belgique	5€
Eurélienne, Blonde, Retrodor, Eure et Loire	5€
Eurélienne, IPA, Eure et Loire	5€
Eurélienne, Triple, Eure et Loire	5€
Blanche de Namur Rosée, Belgique	5€

Les Apéritifs et Spiritueux

Kir Au Bourgogne Aligoté	6€
Kir Pétillant au Vouvray 12.5cl	7€
<i>Crème de Cassis, Pêche, Mure, Violette</i>	
Pastis Henri Bardouin 4cl	6€
Dolin, Vermouth de Chambery, Rouge, Blanc, Dry 5cl	5€
Campari et Suze 5cl	5€

Les Eaux de Vie et Liqueur 4cl

Roger Groult Calvados du Pays d'Auge Age 12 ans	8€
Château Laubade, Bas Armagnac VSOP	7€
Rémi Martin Cognac VSOP	8€

Rhum 4cl

Saint James, Royal Ambré, Martinique	6€
Ron Millonario, '10 aniversario', Reserva, Peru	9€
Severin, 'rhum Vieux Agricole', VSOP, Guadeloupe	12€

Whisky 4cl

Brenne, Charente Single Malt, France	9€
Fuji-Sanroku, Mt Fuji, Japan	11€
Talisker, The Distillers Edition, Iles of Skye, Ecosse	15€

Gin 4cl

The Botanist Gin, Islay, Ecosse	9€
Ki-No-Be, Gin, Japon	13€

Vodka 4cl

Absolut, Suède	6€
----------------	----

Tequila 4cl

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

Carte Des Vins

<u>Vins au Verre 12.5cl</u>	€
NV-Aubert, Méthode Traditionnel But, Vouvray	6
2015-Xavier et Caroline Perrona, La Quille, Graves	5
2020-Vent Du Nord, Saumur Blanc	5
2017 Le Clos Saint Fiacre Orléans Rosé	5
2017-Stéphane Ogier, Syrah, La Rosine, Colline Rhodaniennes	5
2020-Arnaud Lambert, Saumur Champigny, Terres Rouges	5
2017-Aubert, Cuvée Harmonie, Vouvray	5
-NV-Porto Churchill's Reserved	6
<u>Demi-bouteilles 37.5cl</u>	
-NV- Champagne Devaux, Grande Réserve, Brut	30
2017- Domaine I&P Clément Menetou-Salon	20
2014-Château Lamothe Cissac, Haut Médoc	19
<u>Pétillants</u>	
-NV- Champagne Devaux, Cuvée Blanc de Noir	56
-NV-Aubert, Méthode Traditionnel But, Vouvray	22
<u>Vins Blancs</u>	
2018-Le Clos Saint Fiacre, Orléans Chardonnay	23
2017-Domaine Vacheron, Sancerre AB	47
2018-Domaine Berthier, Pouilly Fumé	31
2018-Domaine Durup, Veilles Vignes, Chablis	31
2015 Patriarche Père et Fils, Viré-Clissé	52
2007 Patriarche Père et Fils, Savigny-Les-Beaune	66
2018-Christophe Pichon <i>Père & fils</i> , Saint Joseph	44
2018-Silverlake, Sauvignon Blanc, Nouvelle Zélande	24
<u>Vins Rosés</u>	
2017-Claude Lafond, La Grande Pièce, Reuilly	30
2018-Château de Vaucouleurs, Côte de Provence	26
<u>Vins Rouges</u>	
2018-Dom du Paradis, Traditions Gamay, Touraine Mesland	19
2017- Dom de la Cotellerie, Les Perruches, St Nicolas de Bourgueil	29
2014- Château de Coulaine, Clos de Turpenay, Chinon, AB	40
2015-Franc Thailas, Saint Emilion AB	40
2009-Château Fonreud, Listrac Medoc	50
2014-Château La Garde, Pessac Léognan	64
2006 Patriarche Père et Fils, Chorey-Les Beaune	55
2014 Domaine Jean Marc Bouley, Volnay	79
1995 Patriarche Père et Fils, Beaune	96
2018-Tapiz, Malbec, Mendoza, Argentin	23
<u>Vins Doux et Fortifiés</u>	
2006-Lamontagne Bastor, Sauterne	51
-NV-Porto Churchill's Reserved	80



LA CROIX **BLANCHE**

AUBERGE

Notre Restaurant est ouvert du **Jeudi au Lundi**

Pour le Déjeuner de 12h15 à 13h45

Et pour le Diner de 19h15 à 20h45

Le Restaurant est Fermé Les Mardi et Mercredi

Et Les dimanche Soir de Novembre à Avril

Pour toutes réservation appelez nous au **02.38.47.14.89**

Ou Envoyer nous un e-mail

reservation@aubergedelacroixblanche.fr

La réception de l'hôtel est ouverte

Aux arrivées du Jeudi au Lundi à partir de 15h

Pour les départs le matin jusqu'à 10h30, 11h le Dimanche