



## Menu A La Carte

### Les Entrées

Terrine de Foies de Volailles Maison, Chutney d'Oignons  
Carpaccio de Betteraves aux Pistaches, Avocat sur Toast et Œuf Poché  
Tartare de Bar aux Fruits de la Passion et Grenades, Quinoa et Coriandres  
Gnocchi d'Ail Noir, Crème de Potimarron, Tuile de Comté  
Foie Gras de Canard et Chutney Pomme Mangue Safran  
(Supplément de 10€)

### Les Plats

Filet de Cabillaud en Croute De Chorizo, Lentille et Sauce Vierge  
Longe De Porc, Jus Corsé, Crémeux de Pomme de Terre aux Herbes  
Cèleri Rave Rôti aux Miel Soja, Risotto au Bleu des Causse et Datte  
Pave de Cuissot de Cerf, Patate Douce, Salifies, Sauce Grand Veneur  
(Supplément de 4€)

### Les Desserts

'Shortbread Millionnaire' et Crème Glacée au Yahourt  
Entremet aux Chocolat Blanc, Vanille et Pêches de Vigne  
Gâteau aux Noix et Crème Café, Sorbet Pommes  
Sélection de Fromages Affinés, Sureau et Fruit Sec

Entrée, Plat, Dessert **32Euros**

Entrée Plat/Plat Dessert **26 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
- 

Nos viandes de porc et volailles sont d'origine française  
Notre Bœuf est d'origine Irlandaise



LA CROIX **BLANCHE**

AUBERGE

### **Les Apéritifs Maison**

#### **Clémentine Spritz**

*(Campari, Vouvray, Jus de Clémentine)*

9€

#### **Apple Cider Cocktail**

*(Rhum Ambrée, Cidre de Pomme, Sirop de Cannelle, Citron Vert)*

9€

#### **Jus Hivernal**

*(Sans Alcool, Choux Rouge, Cèleri, Jus Ananas, Canneberge)*

6€

#### **Winter Thyme**

*(Sans Alcool, Jus de Poire, Thym, Gingembre, Citron Vert)*

6€

### **Les Bières**

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

6€

Kwak, Brasserie Bosteel, Buggenhout, Belgique

6€

Eurélienne, Blonde Bio, Eure et Loir

6€

Eurélienne, Indian Pale Ale, Eure et Loir

6€

Ginette, Blanche Bio, Belgique

6€

Blanche de Namur Rosée, Belgique

6€

### **Les Apéritifs et Spiritueux**

Kir Au Bourgogne Aligoté

6.5€

Kir Pétillant au Vouvray 12.5cl

7.5€

*Crème de Cassis, Pêche, Mure*

Pastis Henri Bardouin 4cl

6€

Dolin, Vermouth de Chambery, *Rouge, Blanc, Dry* 5cl

6€

Campari 5cl

6€

Suze 5cl

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, Pamplemousses*)

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	7€
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	9€
Fuji, Blended Whisly, Kirin, Japan	11€
Talisker, The Distillers Edition, Iles of Skye, Ecosse	15€

### **Les Gins 4cl**

Bartolomeo, La Route des Indes, France	8€
Gin D'Arc, Maison D'Arc, Sologne	10€

### **Vodka 4cl**

Absolut, Suède	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 méditerranéen)	12€
Negroni Cocktail avec Du Vermouths 'Dolin'	13€