LA CROIX BLANCHE
AUBERGE

Menu 'Déjeuner' A La Carte

Les Entrées

Tarte Fine Aux Oignons Caramélisé, Chèvre, Poire et Noix de Pecan
Œuf Parfait, Crèmes de Maïs, Lard Fumé et Champignons
Terrine de Foies de Volailles Maison, Chutney Oignon Sirop D'Erable

Les Plats

Filet de Merlu, Riz Crémeux, Noix de Coco, Fève, Mais et Curry Thai
Cuisse de Canard Confite, Panais, Légumes Rôtis
Butternut Rôtis, Cromesquis de Champignons et Noisettes

Les Desserts

Palet Breton, Crème Mascarpone Au Citron Vert, Prunes, Pistaches
Gaufre De Liège, Pommes Caramélisées, Vanille, Caramel Au Beurre Salé
Sélection de Fromages Affinés, Pâte de Coing, Fruits Secs

Entrée, Plat, Dessert **26Euros**
Entrée Plat/Plat Dessert **22 Euros**
Plat Principal **17 Euros**
Menu enfant **13€** 1plat/**15€** 2 Plats/**18€** Menu complet (Demander à votre serveuse)

Cafés, Thés 2€

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 Allemand
La liste des Allergènes est à votre disposition à la réception

LA CROIX BLANCHE
AUBERGE

Les Apéritifs Maison

Strawberry et Rose Bramble	
(Gin, Sirop de rose, Citron et Fraise fraiche)	9€
Elder Flower Spritz	
(Fleur de Sureau, Vermouth, Citron et Vouvray Pétillant)	9€
Lavande et framboise Crushed *Sans Alcool*	
(Framboise, Sirop de Lavande, Citron Vert, Tonic Méditerranéen)	6€
Ananas et Gingembre Fizz *Sans Alcool*	
(Ananas et Gingembres frais, Soda)	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'olivet	10€

Les Rhums 4cl

Ron Millonario, *'10 anniversario'*, 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€