

MENU À 43€

(ENTRÉE - PLAT - FROMAGES OU DESSERT)

CHOISISSEZ LIBREMENT DANS LA CARTE ET COMPOSEZ VOTRE MENU MENU

ENTRÉES (À LA CARTE 16€)

- Profiteroles d'escargots à la crème d'ail, coulis de persil, basilic
-  - Ceviche de dorade, vierge de tomates aux agrumes
-  - Foie gras de canard mi-cuit, chutney de rhubarbe, gelée de Muscat (supp. 4€)
- Crémeux de butternut, huile noisettes, croustillant de crevettes

PLATS (À LA CARTE 21€)

- Truite saumonée rôtie, étuvée d'épinards, crème de curcuma
-  - *Ris & rognons de veau, éclats de morilles, étuvée de légumes (supp. 4€)
-  - *Filet de bar, langoustine panée, coulis de crustacés,
Pommes de terre fondantes, crémeux de potimarron (supp.3€)
-  - *Faux filet de bœuf, crème de parmesan, pleurotes, écrasée « agata » champignons.
- Civet de cerf, mûres, cacao, crémeux de panais, poire acidulée

FROMAGES (À LA CARTE 9,00€)

Plateau de fromages et fruits secs

DESSERTS (À LA CARTE 10€)

- Biscuit amandes, pommes Calvados saveur Tonka, glace caramel beurre salé
- Pyramide chocolat, cardamome, griottes confites, sorbet mandarine
- Sablé aux figues rôties, miel de Sologne, sorbet framboise
- Baba de l'auberge, agrumes à la grenadine, crème légère au rhum
- Gâteau noisettes et noix, poire au Cheverny, sorbet Williamine

www.auberge-du-centre.com

Sur demande, nous adoptons le menu à vos régimes alimentaires Prix hors boissons, taxes et service inclus



Sans gluten * sans la sauce ou condiments

MENU ENFANT À 14.00€

Terrine « maison »
ou
Assiette de saumon

Volaille, Steak ou Poisson
Garniture : Pâtes, haricots-verts
ou écrasé de pommes de terre

Coupe de glaces
ou
Gâteau au chocolat

MENU À 43€

(ENTRÉE - PLAT - FROMAGES OU DESSERT)

CHOISISSEZ LIBREMENT DANS LA CARTE ET COMPOSEZ VOTRE MENU MENU

ENTRÉES (À LA CARTE 16€)

- Profiteroles d'escargots à la crème d'ail, coulis de persil, basilic
-  - Ceviche de dorade, vierge de tomates aux agrumes
-  - Foie gras de canard mi-cuit, chutney de rhubarbe, gelée de Muscat (supp. 4€)
- Crémeux de butternut, huile noisettes, croustillant de crevettes

PLATS (À LA CARTE 21€)

- Truite saumonée rôtie, étuvée d'épinards, crème de curcuma
-  - *Ris & rognons de veau, éclats de morilles, étuvée de légumes (supp. 4€)
-  - *Filet de bar, langoustine panée, coulis de crustacés,
Pommes de terre fondantes, crémeux de potimarron (supp.3€)
-  - *Faux filet de bœuf, crème de parmesan, pleurotes, écrasée « agata » champignons.
- Civet de cerf, mûres, cacao, crémeux de panais, poire acidulée

FROMAGES (À LA CARTE 9,00€)

Plateau de fromages et fruits secs

DESSERTS (À LA CARTE 10€)

- Biscuit amandes, pommes Calvados saveur Tonka, glace caramel beurre salé
- Pyramide chocolat, cardamome, griottes confites, sorbet mandarine
- Sablé aux figues rôties, miel de Sologne, sorbet framboise
- Baba de l'auberge, agrumes à la grenadine, crème légère au rhum
- Gâteau noisettes et noix, poire au Cheverny, sorbet Williamine

www.auberge-du-centre.com

Sur demande, nous adoptons le menu à vos régimes alimentaires Prix hors boissons, taxes et service inclus



Sans gluten * sans la sauce ou condiments

MENU ENFANT À 14.00€

Terrine « maison »
ou
Assiette de saumon

Volaille, Steak ou Poisson
Garniture : Pâtes, haricots-verts
ou écrasé de pommes de terre

Coupe de glaces
ou
Gâteau au chocolat

MENU À 43€

(ENTRÉE - PLAT - FROMAGES OU DESSERT)

CHOISISSEZ LIBREMENT DANS LA CARTE ET COMPOSEZ VOTRE MENU MENU

ENTRÉES (À LA CARTE 16€)

- Profiteroles d'escargots à la crème d'ail, coulis de persil, basilic
-  - Ceviche de dorade, vierge de tomates aux agrumes
-  - Foie gras de canard mi-cuit, chutney de rhubarbe, gelée de Muscat (supp. 4€)
- Crémeux de butternut, huile noisettes, croustillant de crevettes

PLATS (À LA CARTE 21€)

- Truite saumonée rôtie, étuvée d'épinards, crème de curcuma
-  - *Ris & rognons de veau, éclats de morilles, étuvée de légumes (supp. 4€)
-  - *Filet de bar, langoustine panée, coulis de crustacés, Pommes de terre fondantes, crémeux de potimarron (supp.3€)
-  - *Faux filet de bœuf, crème de parmesan, pleurotes, écrasée « agata » champignons.
- Civet de cerf, mûres, cacao, crémeux de panais, poire acidulée

FROMAGES (À LA CARTE 9,00€)

Plateau de fromages et fruits secs

DESSERTS (À LA CARTE 10€)

- Biscuit amandes, pommes Calvados saveur Tonka, glace caramel beurre salé
- Pyramide chocolat, cardamome, griottes confites, sorbet mandarine
- Sablé aux figues rôties, miel de Sologne, sorbet framboise
- Baba de l'auberge, agrumes à la grenadine, crème légère au rhum
- Gâteau noisettes et noix, poire au Cheverny, sorbet Williamine

www.auberge-du-centre.com

Sur demande, nous adoptons le menu à vos régimes alimentaires Prix hors boissons, taxes et service inclus



Sans gluten * sans la sauce ou condiments

MENU ENFANT À 14.00€

Terrine « maison »
ou
Assiette de saumon

Volaille, Steak ou Poisson
Garniture : Pâtes, haricots-verts
ou écrasé de pommes de terre

Coupe de glaces
ou
Gâteau au chocolat

MENU À 43€

(ENTRÉE - PLAT - FROMAGES OU DESSERT)

CHOISISSEZ LIBREMENT DANS LA CARTE ET COMPOSEZ VOTRE MENU MENU

ENTRÉES (À LA CARTE 16€)

- Profiteroles d'escargots à la crème d'ail, coulis de persil, basilic
-  - Ceviche de dorade, vierge de tomates aux agrumes
-  - Foie gras de canard mi-cuit, chutney de rhubarbe, gelée de Muscat (supp. 4€)
- Crèmeux de butternut, huile noisettes, croustillant de crevettes

PLATS (À LA CARTE 21€)

- Truite saumonée rôtie, étuvée d'épinards, crème de curcuma
-  - *Ris & rognons de veau, éclats de morilles, étuvée de légumes (supp. 4€)
-  - *Filet de bar, langoustine panée, coulis de crustacés,
Pommes de terre fondantes, crèmeux de potimarron (supp.3€)
-  - *Faux filet de bœuf, crème de parmesan, pleurotes, écrasée « agata » champignons.
- Civet de cerf, mûres, cacao, crèmeux de panais, poire acidulée

FROMAGES (À LA CARTE 9,00€)

Plateau de fromages et fruits secs

DESSERTS (À LA CARTE 10€)

- Biscuit amandes, pommes Calvados saveur Tonka, glace caramel beurre salé
- Pyramide chocolat, cardamome, griottes confites, sorbet mandarine
- Sablé aux figues rôties, miel de Sologne, sorbet framboise
- Baba de l'auberge, agrumes à la grenadine, crème légère au rhum
- Gâteau noisettes et noix, poire au Cheverny, sorbet Williamine

www.auberge-du-centre.com

Sur demande, nous adoptons le menu à vos régimes alimentaires Prix hors boissons, taxes et service inclus



Sans gluten * sans la sauce ou condiments

MENU ENFANT À 14.00€

Terrine « maison »
ou
Assiette de saumon

Volaille, Steak ou Poisson
Garniture : Pâtes, haricots-verts
ou écrasé de pommes de terre

Coupe de glaces
ou
Gâteau au chocolat

MENU À 43€

(ENTRÉE - PLAT - FROMAGES OU DESSERT)

CHOISISSEZ LIBREMENT DANS LA CARTE ET COMPOSEZ VOTRE MENU MENU

ENTRÉES (À LA CARTE 16€)

- Profiteroles d'escargots à la crème d'ail, coulis de persil, basilic
-  - Ceviche de dorade, vierge de tomates aux agrumes
-  - Foie gras de canard mi-cuit, chutney de rhubarbe, gelée de Muscat (supp. 4€)
- Crèmeux de butternut, huile noisettes, croustillant de crevettes

PLATS (À LA CARTE 21€)

- Truite saumonée rôtie, étuvée d'épinards, crème de curcuma
-  - *Ris & rognons de veau, éclats de morilles, étuvée de légumes (supp. 4€)
-  - *Filet de bar, langoustine panée, coulis de crustacés,
Pommes de terre fondantes, crèmeux de potimarron (supp.3€)
-  - *Faux filet de bœuf, crème de parmesan, pleurotes, écrasée « agata » champignons.
- Civet de cerf, mûres, cacao, crèmeux de panais, poire acidulée

FROMAGES (À LA CARTE 9,00€)

Plateau de fromages et fruits secs

DESSERTS (À LA CARTE 10€)

- Biscuit amandes, pommes Calvados saveur Tonka, glace caramel beurre salé
- Pyramide chocolat, cardamome, griottes confites, sorbet mandarine
- Sablé aux figues rôties, miel de Sologne, sorbet framboise
- Baba de l'auberge, agrumes à la grenadine, crème légère au rhum
- Gâteau noisettes et noix, poire au Cheverny, sorbet Williamine

www.auberge-du-centre.com

Sur demande, nous adoptons le menu à vos régimes alimentaires Prix hors boissons, taxes et service inclus



Sans gluten * sans la sauce ou condiments

MENU ENFANT À 14.00€

Terrine « maison »
ou
Assiette de saumon

Volaille, Steak ou Poisson
Garniture : Pâtes, haricots-verts
ou écrasé de pommes de terre

Coupe de glaces
ou
Gâteau au chocolat

MENU À 43€

(ENTRÉE - PLAT - FROMAGES OU DESSERT)

CHOISISSEZ LIBREMENT DANS LA CARTE ET COMPOSEZ VOTRE MENU MENU

ENTRÉES (À LA CARTE 16€)

- Profiteroles d'escargots à la crème d'ail, coulis de persil, basilic
-  - Ceviche de dorade, vierge de tomates aux agrumes
-  - Foie gras de canard mi-cuit, chutney de rhubarbe, gelée de Muscat (supp. 4€)
- Crèmeux de butternut, huile noisettes, croustillant de crevettes

PLATS (À LA CARTE 21€)

- Truite saumonée rôtie, étuvée d'épinards, crème de curcuma
-  - *Ris & rognons de veau, éclats de morilles, étuvée de légumes (supp. 4€)
-  - *Filet de bar, langoustine panée, coulis de crustacés,
Pommes de terre fondantes, crèmeux de potimarron (supp.3€)
-  - *Faux filet de bœuf, crème de parmesan, pleurotes, écrasée « agata » champignons.
- Civet de cerf, mûres, cacao, crèmeux de panais, poire acidulée

FROMAGES (À LA CARTE 9,00€)

Plateau de fromages et fruits secs

DESSERTS (À LA CARTE 10€)

- Biscuit amandes, pommes Calvados saveur Tonka, glace caramel beurre salé
- Pyramide chocolat, cardamome, griottes confites, sorbet mandarine
- Sablé aux figues rôties, miel de Sologne, sorbet framboise
- Baba de l'auberge, agrumes à la grenadine, crème légère au rhum
- Gâteau noisettes et noix, poire au Cheverny, sorbet Williamine

www.auberge-du-centre.com

Sur demande, nous adoptons le menu à vos régimes alimentaires Prix hors boissons, taxes et service inclus



Sans gluten * sans la sauce ou condiments

MENU ENFANT À 14.00€

Terrine « maison »
ou
Assiette de saumon

Volaille, Steak ou Poisson
Garniture : Pâtes, haricots-verts
ou écrasé de pommes de terre

Coupe de glaces
ou
Gâteau au chocolat

MENU À 43€

(ENTRÉE - PLAT - FROMAGES OU DESSERT)

CHOISISSEZ LIBREMENT DANS LA CARTE ET COMPOSEZ VOTRE MENU MENU

ENTRÉES (À LA CARTE 16€)

- Profiteroles d'escargots à la crème d'ail, coulis de persil, basilic
-  - Ceviche de dorade, vierge de tomates aux agrumes
-  - Foie gras de canard mi-cuit, chutney de rhubarbe, gelée de Muscat (supp. 4€)
- Crèmeux de butternut, huile noisettes, croustillant de crevettes

PLATS (À LA CARTE 21€)

- Truite saumonée rôtie, étuvée d'épinards, crème de curcuma
-  - *Ris & rognons de veau, éclats de morilles, étuvée de légumes (supp. 4€)
-  - *Filet de bar, langoustine panée, coulis de crustacés,
Pommes de terre fondantes, crèmeux de potimarron (supp.3€)
-  - *Faux filet de bœuf, crème de parmesan, pleurotes, écrasée « agata » champignons.
- Civet de cerf, mûres, cacao, crèmeux de panais, poire acidulée

FROMAGES (À LA CARTE 9,00€)

Plateau de fromages et fruits secs

DESSERTS (À LA CARTE 10€)

- Biscuit amandes, pommes Calvados saveur Tonka, glace caramel beurre salé
- Pyramide chocolat, cardamome, griottes confites, sorbet mandarine
- Sablé aux figues rôties, miel de Sologne, sorbet framboise
- Baba de l'auberge, agrumes à la grenadine, crème légère au rhum
- Gâteau noisettes et noix, poire au Cheverny, sorbet Williamine

www.auberge-du-centre.com

Sur demande, nous adoptons le menu à vos régimes alimentaires Prix hors boissons, taxes et service inclus



Sans gluten * sans la sauce ou condiments

MENU ENFANT À 14.00€

Terrine « maison »
ou
Assiette de saumon

Volaille, Steak ou Poisson
Garniture : Pâtes, haricots-verts
ou écrasé de pommes de terre

Coupe de glaces
ou
Gâteau au chocolat

MENU À 43€

(ENTRÉE - PLAT - FROMAGES OU DESSERT)

CHOISISSEZ LIBREMENT DANS LA CARTE ET COMPOSEZ VOTRE MENU MENU

ENTRÉES (À LA CARTE 16€)

- Profiteroles d'escargots à la crème d'ail, coulis de persil, basilic
-  - Ceviche de dorade, vierge de tomates aux agrumes
-  - Foie gras de canard mi-cuit, chutney de rhubarbe, gelée de Muscat (supp. 4€)
- Crèmeux de butternut, huile noisettes, croustillant de crevettes

PLATS (À LA CARTE 21€)

- Truite saumonée rôtie, étuvée d'épinards, crème de curcuma
-  - *Ris & rognons de veau, éclats de morilles, étuvée de légumes (supp. 4€)
-  - *Filet de bar, langoustine panée, coulis de crustacés, Pommes de terre fondantes, crèmeux de potimarron (supp.3€)
-  - *Faux filet de bœuf, crème de parmesan, pleurotes, écrasée « agata » champignons.
- Civet de cerf, mûres, cacao, crèmeux de panais, poire acidulée

FROMAGES (À LA CARTE 9,00€)

Plateau de fromages et fruits secs

DESSERTS (À LA CARTE 10€)

- Biscuit amandes, pommes Calvados saveur Tonka, glace caramel beurre salé
- Pyramide chocolat, cardamome, griottes confites, sorbet mandarine
- Sablé aux figues rôties, miel de Sologne, sorbet framboise
- Baba de l'auberge, agrumes à la grenadine, crème légère au rhum
- Gâteau noisettes et noix, poire au Cheverny, sorbet Williamine

www.auberge-du-centre.com

Sur demande, nous adoptons le menu à vos régimes alimentaires Prix hors boissons, taxes et service inclus



Sans gluten * sans la sauce ou condiments

MENU ENFANT À 14.00€

Terrine « maison »
ou
Assiette de saumon

Volaille, Steak ou Poisson
Garniture : Pâtes, haricots-verts
ou écrasé de pommes de terre

Coupe de glaces
ou
Gâteau au chocolat

MENU À 43€

(ENTRÉE - PLAT - FROMAGES OU DESSERT)

CHOISISSEZ LIBREMENT DANS LA CARTE ET COMPOSEZ VOTRE MENU MENU

ENTRÉES (À LA CARTE 16€)

- Profiteroles d'escargots à la crème d'ail, coulis de persil, basilic
-  - Ceviche de dorade, vierge de tomates aux agrumes
-  - Foie gras de canard mi-cuit, chutney de rhubarbe, gelée de Muscat (supp. 4€)
- Crèmeux de butternut, huile noisettes, croustillant de crevettes

PLATS (À LA CARTE 21€)

- Truite saumonée rôtie, étuvée d'épinards, crème de curcuma
-  - *Ris & rognons de veau, éclats de morilles, étuvée de légumes (supp. 4€)
-  - *Filet de bar, langoustine panée, coulis de crustacés,
Pommes de terre fondantes, crèmeux de potimarron (supp.3€)
-  - *Faux filet de bœuf, crème de parmesan, pleurotes, écrasée « agata » champignons.
- Civet de cerf, mûres, cacao, crèmeux de panais, poire acidulée

FROMAGES (À LA CARTE 9,00€)

Plateau de fromages et fruits secs

DESSERTS (À LA CARTE 10€)

- Biscuit amandes, pommes Calvados saveur Tonka, glace caramel beurre salé
- Pyramide chocolat, cardamome, griottes confites, sorbet mandarine
- Sablé aux figues rôties, miel de Sologne, sorbet framboise
- Baba de l'auberge, agrumes à la grenadine, crème légère au rhum
- Gâteau noisettes et noix, poire au Cheverny, sorbet Williamine

www.auberge-du-centre.com

Sur demande, nous adoptons le menu à vos régimes alimentaires Prix hors boissons, taxes et service inclus



Sans gluten * sans la sauce ou condiments

MENU ENFANT À 14.00€

Terrine « maison »
ou
Assiette de saumon

Volaille, Steak ou Poisson
Garniture : Pâtes, haricots-verts
ou écrasé de pommes de terre

Coupe de glaces
ou
Gâteau au chocolat

MENU À 43€

(ENTRÉE - PLAT - FROMAGES OU DESSERT)

CHOISISSEZ LIBREMENT DANS LA CARTE ET COMPOSEZ VOTRE MENU MENU

ENTRÉES (À LA CARTE 16€)

- Profiteroles d'escargots à la crème d'ail, coulis de persil, basilic
-  - Ceviche de dorade, vierge de tomates aux agrumes
-  - Foie gras de canard mi-cuit, chutney de rhubarbe, gelée de Muscat (supp. 4€)
- Crémeux de butternut, huile noisettes, croustillant de crevettes

PLATS (À LA CARTE 21€)

- Truite saumonée rôtie, étuvée d'épinards, crème de curcuma
-  - *Ris & rognons de veau, éclats de morilles, étuvée de légumes (supp. 4€)
-  - *Filet de bar, langoustine panée, coulis de crustacés, Pommes de terre fondantes, crémeux de potimarron (supp.3€)
-  - *Faux filet de bœuf, crème de parmesan, pleurotes, écrasée « agata » champignons.
- Civet de cerf, mûres, cacao, crémeux de panais, poire acidulée

FROMAGES (À LA CARTE 9,00€)

Plateau de fromages et fruits secs

DESSERTS (À LA CARTE 10€)

- Biscuit amandes, pommes Calvados saveur Tonka, glace caramel beurre salé
- Pyramide chocolat, cardamome, griottes confites, sorbet mandarine
- Sablé aux figues rôties, miel de Sologne, sorbet framboise
- Baba de l'auberge, agrumes à la grenadine, crème légère au rhum
- Gâteau noisettes et noix, poire au Cheverny, sorbet Williamine

www.auberge-du-centre.com

Sur demande, nous adoptons le menu à vos régimes alimentaires Prix hors boissons, taxes et service inclus



Sans gluten * sans la sauce ou condiments

MENU ENFANT À 14.00€

Terrine « maison »
ou
Assiette de saumon

Volaille, Steak ou Poisson
Garniture : Pâtes, haricots-verts
ou écrasé de pommes de terre

Coupe de glaces
ou
Gâteau au chocolat

MENU À 43€

(ENTRÉE - PLAT - FROMAGES OU DESSERT)

CHOISISSEZ LIBREMENT DANS LA CARTE ET COMPOSEZ VOTRE MENU MENU

ENTRÉES (À LA CARTE 16€)

- Profiteroles d'escargots à la crème d'ail, coulis de persil, basilic
-  - Ceviche de dorade, vierge de tomates aux agrumes
-  - Foie gras de canard mi-cuit, chutney de rhubarbe, gelée de Muscat (supp. 4€)
- Crèmeux de butternut, huile noisettes, croustillant de crevettes

PLATS (À LA CARTE 21€)

- Truite saumonée rôtie, étuvée d'épinards, crème de curcuma
-  - *Ris & rognons de veau, éclats de morilles, étuvée de légumes (supp. 4€)
-  - *Filet de bar, langoustine panée, coulis de crustacés,
Pommes de terre fondantes, crèmeux de potimarron (supp.3€)
-  - *Faux filet de bœuf, crème de parmesan, pleurotes, écrasée « agata » champignons.
- Civet de cerf, mûres, cacao, crèmeux de panais, poire acidulée

FROMAGES (À LA CARTE 9,00€)

Plateau de fromages et fruits secs

DESSERTS (À LA CARTE 10€)

- Biscuit amandes, pommes Calvados saveur Tonka, glace caramel beurre salé
- Pyramide chocolat, cardamome, griottes confites, sorbet mandarine
- Sablé aux figues rôties, miel de Sologne, sorbet framboise
- Baba de l'auberge, agrumes à la grenadine, crème légère au rhum
- Gâteau noisettes et noix, poire au Cheverny, sorbet Williamine

www.auberge-du-centre.com

Sur demande, nous adoptons le menu à vos régimes alimentaires Prix hors boissons, taxes et service inclus



Sans gluten * sans la sauce ou condiments

MENU ENFANT À 14.00€

Terrine « maison »
ou
Assiette de saumon

Volaille, Steak ou Poisson
Garniture : Pâtes, haricots-verts
ou écrasé de pommes de terre

Coupe de glaces
ou
Gâteau au chocolat

MENU À 43€

(ENTRÉE - PLAT - FROMAGES OU DESSERT)

CHOISISSEZ LIBREMENT DANS LA CARTE ET COMPOSEZ VOTRE MENU MENU

ENTRÉES (À LA CARTE 16€)

- Profiteroles d'escargots à la crème d'ail, coulis de persil, basilic
-  - Ceviche de dorade, vierge de tomates aux agrumes
-  - Foie gras de canard mi-cuit, chutney de rhubarbe, gelée de Muscat (supp. 4€)
- Crémeux de butternut, huile noisettes, croustillant de crevettes

PLATS (À LA CARTE 21€)

- Truite saumonée rôtie, étuvée d'épinards, crème de curcuma
-  - *Ris & rognons de veau, éclats de morilles, étuvée de légumes (supp. 4€)
-  - *Filet de bar, langoustine panée, coulis de crustacés, Pommes de terre fondantes, crémeux de potimarron (supp.3€)
-  - *Faux filet de bœuf, crème de parmesan, pleurotes, écrasée « agata » champignons.
- Civet de cerf, mûres, cacao, crémeux de panais, poire acidulée

FROMAGES (À LA CARTE 9,00€)

Plateau de fromages et fruits secs

DESSERTS (À LA CARTE 10€)

- Biscuit amandes, pommes Calvados saveur Tonka, glace caramel beurre salé
- Pyramide chocolat, cardamome, griottes confites, sorbet mandarine
- Sablé aux figues rôties, miel de Sologne, sorbet framboise
- Baba de l'auberge, agrumes à la grenadine, crème légère au rhum
- Gâteau noisettes et noix, poire au Cheverny, sorbet Williamine

www.auberge-du-centre.com

Sur demande, nous adoptons le menu à vos régimes alimentaires Prix hors boissons, taxes et service inclus



Sans gluten * sans la sauce ou condiments

MENU ENFANT À 14.00€

Terrine « maison »
ou
Assiette de saumon

Volaille, Steak ou Poisson
Garniture : Pâtes, haricots-verts
ou écrasé de pommes de terre

Coupe de glaces
ou
Gâteau au chocolat

MENU À 43€

(ENTRÉE - PLAT - FROMAGES OU DESSERT)

CHOISISSEZ LIBREMENT DANS LA CARTE ET COMPOSEZ VOTRE MENU MENU

ENTRÉES (À LA CARTE 16€)

- Profiteroles d'escargots à la crème d'ail, coulis de persil, basilic
-  - Ceviche de dorade, vierge de tomates aux agrumes
-  - Foie gras de canard mi-cuit, chutney de rhubarbe, gelée de Muscat (supp. 4€)
- Crèmeux de butternut, huile noisettes, croustillant de crevettes

PLATS (À LA CARTE 21€)

- Truite saumonée rôtie, étuvée d'épinards, crème de curcuma
-  - *Ris & rognons de veau, éclats de morilles, étuvée de légumes (supp. 4€)
-  - *Filet de bar, langoustine panée, coulis de crustacés,
Pommes de terre fondantes, crèmeux de potimarron (supp.3€)
-  - *Faux filet de bœuf, crème de parmesan, pleurotes, écrasée « agata » champignons.
- Civet de cerf, mûres, cacao, crèmeux de panais, poire acidulée

FROMAGES (À LA CARTE 9,00€)

Plateau de fromages et fruits secs

DESSERTS (À LA CARTE 10€)

- Biscuit amandes, pommes Calvados saveur Tonka, glace caramel beurre salé
- Pyramide chocolat, cardamome, griottes confites, sorbet mandarine
- Sablé aux figues rôties, miel de Sologne, sorbet framboise
- Baba de l'auberge, agrumes à la grenadine, crème légère au rhum
- Gâteau noisettes et noix, poire au Cheverny, sorbet Williamine

www.auberge-du-centre.com

Sur demande, nous adoptons le menu à vos régimes alimentaires Prix hors boissons, taxes et service inclus



Sans gluten * sans la sauce ou condiments

MENU ENFANT À 14.00€

Terrine « maison »
ou
Assiette de saumon

Volaille, Steak ou Poisson
Garniture : Pâtes, haricots-verts
ou écrasé de pommes de terre

Coupe de glaces
ou
Gâteau au chocolat

MENU À 43€

(ENTRÉE - PLAT - FROMAGES OU DESSERT)

CHOISISSEZ LIBREMENT DANS LA CARTE ET COMPOSEZ VOTRE MENU MENU

ENTRÉES (À LA CARTE 16€)

- Profiteroles d'escargots à la crème d'ail, coulis de persil, basilic
-  - Ceviche de dorade, vierge de tomates aux agrumes
-  - Foie gras de canard mi-cuit, chutney de rhubarbe, gelée de Muscat (supp. 4€)
- Crémeux de butternut, huile noisettes, croustillant de crevettes

PLATS (À LA CARTE 21€)

- Truite saumonée rôtie, étuvée d'épinards, crème de curcuma
-  - *Ris & rognons de veau, éclats de morilles, étuvée de légumes (supp. 4€)
-  - *Filet de bar, langoustine panée, coulis de crustacés,
Pommes de terre fondantes, crémeux de potimarron (supp.3€)
-  - *Faux filet de bœuf, crème de parmesan, pleurotes, écrasée « agata » champignons.
- Civet de cerf, mûres, cacao, crémeux de panais, poire acidulée

FROMAGES (À LA CARTE 9,00€)

Plateau de fromages et fruits secs

DESSERTS (À LA CARTE 10€)

- Biscuit amandes, pommes Calvados saveur Tonka, glace caramel beurre salé
- Pyramide chocolat, cardamome, griottes confites, sorbet mandarine
- Sablé aux figues rôties, miel de Sologne, sorbet framboise
- Baba de l'auberge, agrumes à la grenadine, crème légère au rhum
- Gâteau noisettes et noix, poire au Cheverny, sorbet Williamine

www.auberge-du-centre.com

Sur demande, nous adoptons le menu à vos régimes alimentaires Prix hors boissons, taxes et service inclus



Sans gluten * sans la sauce ou condiments

MENU ENFANT À 14.00€

Terrine « maison »
ou
Assiette de saumon

Volaille, Steak ou Poisson
Garniture : Pâtes, haricots-verts
ou écrasé de pommes de terre

Coupe de glaces
ou
Gâteau au chocolat