

# Carte

## *La Croix Blanche de Sologne*



### Menus et Cartes

*Nous avons le plaisir de vous recevoir à La Croix Blanche de Sologne. Nous vous remercions de votre visite et nous vous souhaitons un excellent moment.*



### *Allergènes*

1 Œufs	2 Anhydrique sulfureux [E220]	3 Moutarde	4 Soja	5 Lait
6 Céleri	7 Céréale	8 Arachide	9 Sésame	10 Fruit à coque
11 Poisson	12 Crustacé	13 Mollusque	14 Lupin	

# Carte

## Entrées

- *Velouté du Moment (5,7,9,10)* ..... 15 €
- *Terrine de lapin aux abricots secs et chutney du moment (10, 1, 3, 7)* ..... 16 €
- *Cassolette d'esturgeon et St jacques (11,12)* ..... 18 €
- *Tartare de thon à la truffe (11)* ..... 25 €
- *Foie gras maison, chutney d' oignon rouge, pain aux fruits (10,2,7)* ..... 25 €



## Plats

- *Linguini végétarienne (5,6)* ..... 20 €
- *Civet de chasseur poêlé, Linguini aromatisé à la truffe (5,2,6)* ..... 26 €
- *Parmentier de boeuf à la truffe (2,5,6)* ..... 28 €
- *Pavé de Sandre rôti, risotto à l'orange (11,2,7,9,10)* ..... 30 €
- *Tournedos Rossini, Purée à la truffe et petits légumes (2,5,6)* ..... 35 €
- *Mille-feuille de ris de veau et purée butternut, patate douce (5,7)* ..... 35 €
- *Terre et mer du Chef, purée de cébette (2,5,12,6)* ..... 45 €



- *Assiette de 4 Fromages locaux (5)* ..... 16€



## Desserts

- *Tarte Tatin maison, espuma de crème fraîche de ferme (1, 5, 7, 10)* ..... 14€
- *Chou aux marrons et ses noisettes grillées (1, 5, 7, 10)* ..... 14€
- *Douceur aux 2 citrons (1, 5, 7,10)* ..... 14€
- *Poire pochée et sa meringue accompagnée de glace cassis (5,10,2)* .....
- *Fondant chocolat noir 70% glace vanille (1, 5, 7, 10)* ..... 14€

- *Coupe de glace, 1 Boule: 3,50 € // 2 Boules: 6 € // 3 Boules: 8,50 €*

*Glacées : Caramel, Vanille, Rhum raisins, Marron, Chocolat, Pistache, Café, Praliné, Noix de coco*

*Sorbets : Fraise, Framboise, Citron vert, Poire, Fruit de la passion, mandarine, pomme*

# Carte

Menu 34 Euros (Entrée, plat ou plat et dessert)

Menu 40 Euros (Entrée, plat et dessert)

Menu 45 Euros (Entrée, plat, fromage et dessert)

Menu 50 Euros (Entrée, plat, trou solognot, fromage et dessert)

## *Entrées*

- *Terrine de lapin aux abricots secs et chutney du moment (10, 1, 3, 7)*
- *Velouté du Moment (5,7,9,10)*
- *Cassolette d'esturgeon et St Jacques (11,12)*



## *Plats*

- *Civet de chasseur poêlé, linguini aromatisé à l'huile de truffe blanche (2, 5)*
- *Parmentier de boeuf à la truffe (2, 5)*
- *St Jacques Rôti, fondue de poireaux, risotto à l'orange (13, 5, 11, 7)*
- *Linguini végétariennes (5,6)*



## *Trou Solognot*

- *Sorbet poire et poire d'olivet ou sorbet pomme et calvados*



- *Assiette de 4 Fromages locaux (5)*



## *Desserts*

- *Tarte Tatin maison, espuma de crème fraîche de ferme (1, 5, 7, 10)*
- *Fondant chocolat noir 70% glace vanille (1, 5, 7, 10)*
- *Poire Pochée et sa meringue accompagnée de glace cassis (5,10,2)*
- *Coupe de glace 3 Boules*



## Menu enfant 15€

- *Jus de fruits ou sirop à l'eau - filet de poulet frites, purée ou linguini (5) - Glace 1 boule*