



EXCELLENCE FRANÇAISE
— DEPUIS 2000 —

Menu Plaisir en Sologne



29.00€ Entrée & Poisson ou Viande & Fromages ou Dessert

Starter & Fish Course or Meat Course & Cheese or Dessert



Les Œufs Cocotte à la Truite Fumée a L'Auberge et Ses Mouillettes au Sel de Guérande

Eggs Hen Pot with True Smoked of Bread salt of Guérande

Ou / Or

La Terrine de Biche aux Pignons de Pins

Chi'ef Paté of Doe and Pine Seed

Read bread sop



Le Filet de Merlu Lardé au Chèvre des Bordes

Fillet of Coal –fish and Bacon Crusty with Goat Chesses

Ou / Or

Les Brochettes de Marcassin Jus Corsé et Tuile de Thym

Sick of Young wild Boar and Strengthen Sauce with Thyme Crusty

Ou / Or

Le Filet de Bœuf Sauté Forestière à la Crème

Beef Fillet Sauted with Mushrooms Cream Sauce



L'Assiette aux Trois Fromages de notre sélection

Plate of the Chef Selection of Three Cheeses

Ou / Or

Le Parfait Glacé à la Banane et sa Sauce Chocolat

Parfait Banana Frozen with Chocolate Sauce

Ou / Or

Le Feuilleté de Poire d'Olivet

Flaky Pastry Tart with Pear Flambéed in Pear Liqueur

Ce Menu est Servi du mercredi au Vendredi Soir (non servi les jours fériés)

Tous nos prix sont service et T.V.A. compris hors boissons

All Prices Included Service And Taxes. Drinks are Not Included

Menu only served Wednesday trough Friday (not served on holidays) Oct 2017



ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS