



Le Goûter Vigneron : 20€



Entrée + Plat **ou** Plat + fromage
Starter + Main or Main + cheese

Terrine de campagne

Omelette jambon et salade verte
Ham omelette and green salad

Demi-Chavignol
Half Chavignol goat's cheese

(Sauf week-end & jours fériés
except weekends & bank holidays)



Suggestion enfants : 12€

Omelette ou nuggets
et 1 boule de glace

Omelette or nuggets
and 1 scoop of ice cream

(jusqu'à 10 ans Up to 10 years old)



Le Sancerrois : 28€

Sauf omelette *except omelette*

Entrée + Plat **ou** Plat + Dessert
Starter + Main or Main + Dessert

Menu découverte : 37€

Entrée + Plat + Fromage **ou** Dessert
Starter + Main + Cheese or Dessert

Entrées / starters

Terrine de l'auberge, marmelade d'oignons et pickles de légumes <i>Auberge's terrine, served with onion marmalade and vegetables pickles</i>	11.00€
Lentilles vertes sancerroises, effeuillé de lieu noir fumé et mousse de crottin de Chavignol <i>Sancerre green lentils, smoked saithe and mousse of Chavignol goat's cheese</i>	12.00€
Croustillant de crottin de Chavignol aux figues et mélange du trappeur <i>Hot crispy Chavignol goat's cheese with figs and trapper' blend and green salad</i>	12.00€
Jambon persillé de l'Auberge et condiment aux cornichons <i>Parsley ham from the Auberge and gherkin dressing</i>	12.00€
Bowl de rilette de saumon, guacamole, riz et crème de chavignol au raifort <i>Bowl of salmon rilette, guacamole, rice an horseradish Chavignol goat's cheese cream</i>	13.00€

Origines :

Les Crottins de Chavignol viennent de la ferme des Chapotons à Menetou-Râtel. Les lentilles sancerroises viennent de chez Dupuis à Feux
The Chavignol goat's come from the Chapotons farm in Menetou-Râtel. The Sancerre lentils come from Dupuis in Feux

Plats / Main courses

Omelette au jambon de Sancerre et salade verte <i>Omelette with Sancerre smoked ham served with a green salad</i>	14.00€
Omelette au crottin de Chavignol et salade verte <i>Chavignol goat's cheese omelette served with a green salad</i>	14.00€
Nuggets de blé et légumes de saison <i>Wheat nuggets and seasonal vegetables</i>	19.00€
Burger de veau au Saint Nectaire <i>Veal burger with St Nectaire cheese</i>	22.00€
Poisson du marché <i>Fish of the market</i>	22.00€
Filet de canette rôti, jus au sirop d'érable <i>Roast duck fillet with a maple syrup juice</i>	22.00€
Fondant de veau braisé au miel et fruits secs <i>Braised veal fondant with honey and dried fruits</i>	24.00€

Fromage / Cheese

Ardoise de Chavignol AOP au lait cru et fromage de vache <i>Platter of Chavignol AOP raw goat's milk cheeses and cheeses made from cow's milk</i>	9.00€
---	--------------

Desserts

Entremets poire au Pinot noir, sorbet poire <i>Pear dessert with Pinot noir, pear sorbet</i>	9.00€
Délice aux fruits <i>Fruit delight</i>	9.00€
Dessert au chocolat <i>Chocolat dessert</i>	9.00€
Café gourmand <i>Gourmet coffee</i>	9,00€

Allergies :

Si vous êtes allergique, n'hésitez pas à nous interroger. Des informations sur les allergènes contenus dans les plats vous seront transmises par le personnel du restaurant.
If you are allergic, do not hesitate to ask us. Information on the allergens contained in the dishes will be given to you by the restaurant staff.