

Entrée/Starters

Tomates d'antan et burrata à la truffe d'été sauce basilic.....	14€
Tomatoes and burrata with summer truffles and basil sauce	
Poke bowl saumon et ses légumes croquants.....	12€
Salmon poke bowl with crunchy vegetables	
Tataki de bœuf et son duo de salade.....	15€
Beef tataki and salad duo	
Nos belles lentilles vertes sancerroise et son effeuillé de lieu noir accompagnés de sa fromagée de chèvre au citron.....	11€
Our beautiful green Sancerroise lentils and saithe flakes with lemon goat cheese	
Ceviche de dorade royale aux zestes de citron.....	13€
Ceviche of sea bream with lemon zest	

Plats / Main Courses

Tartare de bœuf au couteau façon Rossini et son buisson de salade et son gratin dauphinois.....	27€
Rossini-style beef tartare with salad and gratin dauphinois	
Brochette de crevettes sauvages snackées, ananas doré, courgette farcies, riz et ses légumes du soleil en ratatouille.....	28€
Skewer of snacked wild prawns, golden pineapple, stuffed courgette, rice and ratatouille of sun vegetables	
Nage légère de poisson et coulis de crustacés, noix de St Jacques, loup de mer, gambas, quenelle de brochet.....	29€
Light fish soup with shellfish coulis, scallops, sea bass, prawns, pike quenelle	
Quasi de veau aux abricots et son assortiment de légumes du marché.....	25€
Veal quasi with apricots and a selection of market vegetables	
Burger de dinde au Crottin de Chavignol.....	18€
Turkey burger with Chavignol cheese	
Burger végétal aux saveurs de saison.....	15€
Veggie burger with seasonal flavours	

Desserts

Assiette de fromages.....	9€
Cheese plate	
Pavlova tropicale à la mangue et son sorbet plein fruit.....	9€
Tropical mango pavlova with full-fruit sorbet	
Salade de fruits et son sorbet rafraichissant au citron.....	9€
Fruit salad with refreshing lemon sorbet	
Harmonie "fraise": infusion fraise et sorbet artisanal fraise.....	9€
Strawberry harmony, strawberry infusion and homemade strawberry sorbet	
Poire pochée au Sauvignon et son espuma framboise sorbet passion.....	9€
Sauvignon poached pear with raspberry espuma and passion fruit sorbet	
Brownies chocolat aux noix de pécan et sa glace vanille des îles.....	9€
Chocolate and pecan brownies with island vanilla ice cream	

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

Le Sancerrois : 28€

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

Menu découverte : 37€

Entrée + Plat + Dessert
Starter + Main + Dessert

Entrées / *starters*

Terrine de l'Auberge et ses condiments
Auberge terrine with condiments

Croustillant de Crottin de Chavignol aux pommes
Hot crispy Chavignol goat's cheese with apple

Salade de lentilles vertes sancerroise, effeuillé de lieu noir fumé et fromagée de chèvre au piment fumé
Green lentil salad from Sancerre, smoked saithe and goat's cheese with smoked chilli

Plats / *Main courses*

Filet de Bar et fenouil confit à l'orange
Sea bass fillet and fennel confit with orange

Filet de canette rôtie, crème épaisse au raifort
Roasted duck fillet, thick horseradish cream

Burger de dinde au Crottin de Chavignol, oignons, poivrons et tomate
Turkey burger with chavignol cheese, onions, peppers and tomato

Desserts

Poire pochée au sauvignon sur meringue, sorbet fruits de la passion
Sauvignon poached pear on meringue, passion fruit sorbet

Feuillantine au chocolat noir, sorbet cerise
Dark chocolate feuillantine, cherry sorbet

Coupe de nougat glacé
Cup of frozen nougat

Suggestion enfants : 12€

**Burger de dinde
et 2 boules de glace**

Turkey burger
and 2 scoops of ice cream
(jusqu'à 10 ans Up to 10 years old)

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

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.