

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 veau, Crottin de Chavignol, oignons, poivrons et tomate
Veal burger with chavignol cheese, onions, peppers and tomato

Desserts

Assiette de fromage
Cheese plate

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 poulet
et 2 boules de glace**

chicken 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.