

Entrée/Starters

- Croustillant de Crottin de Chavignol aux pommes..... 13€**
Hot crispy Chavignol goat's cheese with apple
- Terrine de l'Auberge et ses condiments 12€**
Auberge terrine with condiments
- Salade de lentilles vertes sancerroise, effeuillé de lieu noir fumé et fromagée de chèvre au piment fumé..... 12€**
Green lentil salad from Sancerre, smoked saithe and goat's cheese with smoked chilli.

Plats / Main Courses

- Sauté de cerf, réduction de vin rouge aux myrtilles.....23€**
Sautéed venison with red wine and blueberry reduction
- Suprême de pintade farci à la forestière 21€**
Guinea fowl supreme stuffed with mushrooms
- Dos de Loup de mer poché dans un bouillon thaï, crème de butternut20€**
Poached sea bass back in Thai broth with butternut cream

Desserts

- Craquant crème brûlée et fruits rouges sorbet cerise 9€**
Crunchy crème brûlée and red fruit cherry sorbet
- Panna cotta au praliné, espuma et glace aux marrons 9€**
Praline panna cotta, espuma and chestnut ice cream
- Poire pochée, feuillantine au chocolat et sorbet passion 9€**
Poached pear, chocolate feuilletine and passion fruit sorbet

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*

Sauté de cerf, réduction de vin rouge aux myrtilles

Sautéed venison with red wine and blueberry reduction

Suprême de pintade farci à la forestière

Guinea fowl supreme stuffed with mushrooms

Dos de Loup de mer poché dans un bouillon thaï, crème de butternut

Poached sea bass back in Thai broth with butternut cream

Desserts

Assiette de fromage

Cheese plate

Poire pochée, feuillantine au chocolat et sorbet passion

Poached pear, chocolate feuilletine and passion fruit sorbet

Panna cotta au praliné, espuma et glace aux marrons

Praline panna cotta, espuma and chestnut ice cream

Craquant crème brûlée et fruits rouges sorbet cerise

Crunchy crème brûlée and red fruit cherry sorbet

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.