

# La découverte de notre carte

« Pour toute commande de plats en direct, le temps d'attente est d'environ 20 à 35 minutes ». (surtout lors de services importants)

\*Suivant la saison nous essayons de travailler au maximum avec les produits de la région (circuit court – bio) ainsi les plats sont mentionnés de la couleur verte »

## L'attente de saison

### Les délices du début : Nos entrées

Les <b>asperges de Sologne</b> , sauce tartare	16.00 €
La Ballotine de lapin au foie gras et <b>poires tapées de Rivarennnes Indre et Loire</b>	15.00 €
Les aiguillettes de saumon mariné à l'aneth, chantilly à la vodka, citron vert	16.00 €
Le palet d'avocat au wasabi, trio de langoustines en croûte de sésame	17.00 €
Le médaillon de foie gras à l'Armagnac, <b>compote de poires tapées</b> et fruits secs	19.00 €

### Au gré des vents et des vagues : Nos poissons

Le pavé de bar, fondue de fenouil au thé " Earl Grey", velouté de coques au cerfeuil	19.00 €
La <b>crème d'asperges</b> , noix de st Jacques rôties et tomates confites	20.00 €
Le dos de cabillaud à l'unilatéral, écrasée de pommes de terre émulsion de Noilly Pratt aux appétits	17.00 €

## Des airs et des terres : nos viandes

Le magret de canard de la ferme de la Faubonnière en crumble de pain d'épices, purée de patates douces, sauce miel gingembre	17.50 €
La fricassée de volaille de la ferme de la Faubonnière 41 au safran et sa pomme de terre Macaire	14.50 €
L'entrecôte de veau à la plancha, crème de cèpes et boutons d'artichauts braisés	19.50 €
La pièce de filet de bœuf rôti sauce morilles, marrons glacés et ses girolles persillées	21.00 €
La selle d'agneau en croûte d'herbes, pommes de terre « noisette » et courgettes farcies au caillé de chèvre	19.00 €

## Sur la palette de nos fromagers

Le plateau de fromages à 1.50€ la part	
Le mesclun de saison (mélange de salades vertes)	3.50 €
La trilogie de fromages et son mesclun	5.00 €

## Les péchés gourmands : Nos desserts

(A commander en début de repas) **Au choix**  
« Farine du moulin de Souvigny des frères Cosson à Seur »

L'entremet chocolat amer, Marmelade d'orange, sorbet mandarine	} 10.00 €
Le gratin à la rhubarbe au lait de coco, fruits secs, sablés, sorbet passion	
Le baba de l'auberge, sa crème légère, rhum et fruits du moment	
Le Blanc manger au lait d'amande cœur framboise, sorbet citron	
Le biscuit saveur « fleur de feu », aux fraises sorbet cassis	

(taxes et service compris)

L'auberge du Centre, une auberge historique où la tradition rencontre la modernité