ENTRÉES

Le Pressé de Canard **13 €**
Canard confit aux herbes fraîches, pain grillé et ses condiments.
Duck confit with fresh herbs, toasted bread and a selection of condiments.

Le Crottin de Chavignol **13 €**
Pané à l'anglaise, salade croquante au miel de Sologne.
Breaded goat's cheese served with a crisp salad dressed with Sologne honey.

Le Butternut **13 €**
Velouté de butternut, coco, graines torréfiées, Chantilly coco.
Butternut squash and coconut velouté, toasted seeds and coconut whipped cream.

PLATS

Le Burger de Chevreuil **22 €**
Chevreuil au Cheverny et Tomme de Touraine, frites.
Venison with Cheverny wine and Tomme de Touraine cheese,
served with French fries.

La Volaille **22 €**
Cuisson douce ,crémeux de champignons du moment, jus court
et pommes de terre en robe des champs au romarin.
Slowly cooked poultry, seasonal mushroom cream, and potatoes.

Le Saint-Pierre **22 €**
Cuisson à basse température, légumes de saison, fine purée
de topinambour.
Slow-cooked John Dory, seasonal vegetables
and a delicate Jerusalem artichoke purée.

DESSERTS

La Pomme **13 €**
Tarte Tatin façon Pomme d'Amour.
Tarte Tatin with a candy apple twist.

Le Citron **13 €**
Façon tarte, ganache chocolat blanc et crème légère au citron.
Lemon tart-inspired dessert with white chocolate ganache and a light lemon cream.

Le Cappuccino **13 €**
Croquant aux deux chocolats, café Arabica.
Crunchy two-chocolate dessert with Arabica coffee

LE BISTROT
des Hauts de Bruyères

MENU

AU CHOIX À LA CARTE

ENTRÉE + PLAT + DESSERT **42 €**
STARTER + DISHES + DESSERT

ENTRÉE + PLAT **35 €**
Inclus pour les forfaits pension complète, demi-pension et carte repas.

PLAT + DESSERT **35 €**
Inclus pour les forfaits pension complète, demi-pension et carte repas.

MENU ENFANT
DE 4 À 10 ANS 13,60 €

1 plat
Aiguillettes de poulet et frites maison ou steak haché et frites maison
ou coquillettes au fromage
Chicken with homemade fries or beef with homemade fries or cheese pasta

+ 1 dessert
Mousse au chocolat ou crumble de pommes
ou coupe 2 boules de glace
Chocolate mousse or apple crumble or cup of ice cream

+ 1 boisson
Jus de pomme ou d'orange ou sirop à l'eau
ou diabolo
Apple or orange juice, flavoured water syrup, or a diabolo

Nos parfums:
Sorbets : fraise, citron, framboise, mangue
Crèmes glacées: vanille, chocolat, pistache, café
Flavors : Vanilla,
Chocolate, Strawberry,
Raspberry, Mango, Pistachio

Liste des allergènes à disposition sur demande.