



Un festin de Noël

LA CROIX BLANCHE DE SOLOGNE
25 DECEMBRE 2022

70 € MENU COMPLET
60 € (1 PLAT PRINCIPAL)

MISE EN BOUCHE

Huître en gelée au caviar de Sologne



ENTRÉE

Duo de foie gras
(mi-cuit à la praline Mazet & crème brûlée)

TROU SOLOGNOT



PLAT PRINCIPAL

Dos de sanglier en croute de cèpes, mijoté de
légumes racines et pommes caramélisées, jus
au poivre long

ou//et

Pavé d'esturgeon de Sologne, piqué au
kumquat, risotto d'épeautre et butternut,
écume de combava et caviar

FROMAGE

Trilogie de fromages fermiers

DESSERT

Délice exotique chocolat blanc et noir



MENU DU REVEILLON

2022 / 2023

LA CROIX BLANCHE DE SOLOGNE

31 DECEMBRE 2022

130 € (HORS BOISSONS)



MISE EN BOUCHE

*Royale de topinambour et espuma d'huitres et
caviar*

ENTRÉE

*Foie gras mi-cuit aux épices exotiques et chutney
poire truffée*

PLAT

*Saint-jacques poêlées, mousseline de cerfeuil
tubéreux, écume de lait d'amande*

TROU NORMAND

Granité de champagne ananas et rhum



PLAT

*Suprême de pintade fermier parfumé à la morille
meli-melo de légumes, jus aux morilles séchées*

FROMAGE

Parfait de Selles-sur-Cher AOP, mâche noisette

DESSERT

Déclinaison autour des agrumes et châtaigne

Café mignardises