



# l'Orée des Chênes

*hôtel restaurant*

*La Carte*

## *Les Entrées*

### ***Le Foie Gras de Canard\* 28€***

*Poêlé, salade chaude de lentilles vertes du Berry au vinaigre balsamique,  
Croustilles de pain d'épices et jus de canard*



### ***Les Couteaux de l'Atlantique et le Caviar de Sologne 21€***

*Cœur de poireau fondant cuit sur du foin, couteaux « marinière »,  
Caviar de Sologne et mousse de pomme de terre iodée*



### ***Le Ravioli long à la Truffe de la ferme des Blanchet\* (45) 19€***

*Ravioli fin de volaille à la truffe, copeaux et crème de jambon Serrano,  
Feuille de moutarde et truffes au vinaigre de gingembre*

#### ***\*Menu du Petit Solognot jusqu'à 12 ans à 25€***

*1/2 entrée, 1/2 plat, 1/2 dessert*

*(À choisir dans la carte parmi les propositions étoilées)*

#### ***Menu Bambi jusqu'à 6 ans à 13€***

*Toastinettes de Saumon et Foie Gras*

*Pièce de Bœuf ou Poisson / Frites ou Légumes*

*Crêpes sucrées*

## *Les Poissons*

### ***Les Saint-Jacques et la Betterave 33€***

*Noix de Saint-Jacques rôties au beurre, betterave rouge en différentes textures,  
Huile de persil et beurre blanc*



### ***Le Filet de Bar\* 24€***

*Cuit sur la peau, oignons façon pissaladière, petits filets d'anchois  
Et émulsion d'oignons doux*



### ***Le Homard Bleu 45€***

*Cuit au barbecue, crosnes et échalotes confits,  
Sauce hollandaise au piment Guajillo*

## *Les Viandes*

### ***La Côte de Porc « Ibaiama »\* 22€***

*Gratinée à la soubressade, galette croustillante d'orge à la marjolaine,  
Moutarde d'Orléans mousseuse et jus corsé*



### ***Le Ris de Veau 29€***

*Servi en croustillant de pommes de terre,  
Carottes et champignons de Paris façon civet,  
Salade de pousses hivernales parfumée à la truffe*



### ***La Côte de Bœuf du Limousin maturée 63€***

***Pour 2 personnes***

*Attendrie dans un beurre clarifié puis grillée,  
Pommes Anna à l'estragon et sauce béarnaise*

## *❧ Les Fromages ❧*

### ***Le plateau de Bries de Meaux et de Melun 14€***

*À la truffe, aux noix et affiné,  
Tartine de pain rustique au beurre de truffe*



### ***Le Mont d'Or 11€***

*Servi chaud, tartine de pain toasté et salade de jeunes pousses à l'huile de noix*

## *❧ Les Desserts ❧*

### ***Le Soufflé chaud 15€***

*Au miel et hydromel,  
Quenelle de glace au miel naturel de La Ferté Saint Aubin*



### ***Le Mille-Feuille Vanille\* 12€***

*Feuilletage pur beurre et crème diplomate à la vanille,  
Petite pointe acidulée à la fève de Tonka et praliné d'amande*



### ***La Mandarine et le Chocolat au Lait\* 12€***

*Crèmeux et croustillant, segments de mandarine confits,  
Mini-macaron et streusel au chocolat au lait entier*



### ***L'Esquimau glacé 15€***

*Aux noix de Pécan et chocolat blanc, cœur coulant au caramel beurre salé,  
Servi avec son Baileys Coffee*