

Menu des Chênes

43€/49€ avec fromages*

*Choix de 4 variétés sur notre plateau

Menu Duo Entrée + Plat ou Plat +Dessert : 33 €

Mise en bouche



Crèmeux d'Olivet au foin en panure

Champignons de région caramélisés déglacés au vinaigre de riz,
Ecume de lard grillé et Granny Smith

Ou

Saumon Bømlø confit à la betterave

Façon gravlax, chou-fleur en émulsion et pickles
Coulis de betterave

Ou

Magret de canard

Figues pochées au vin rouge

Ou

Velouté de potimarron

Noisettes grillées et huile de pépin de courge



Dos de cabillaud poché dans un fumet

Croûte végétale gratinée
Légumes d'antan et jus de veau

Ou

Saint-Jacques de St Malo (+5€)

Mousseline de patates douces au quatre épices
Beurre blanc à la moutarde

Ou

Volaille de l'Orléanais en 2 cuissons

Farcie aux champignons et coriandre
Fine purée de panais vanillée, jus de veau au soja et Enoki



Feuilleté caramélisé et pommes rôties à la vanille et estragon

Parfait glacé vanille-Calvados

Ou

Tube croquant garni de figues confites à l'huile d'olive

Chocolat blanc, crème vanille et Amaretto

Ou

Tartelette façon palet breton au praliné

Diplomate au citron vert
Citron vert confit et crème caramel au beurre salé

**Notre chef pourra également vous suggérer nos suggestions du jour :
n'hésitez pas à vous renseigner.**

Menu Enfant – 17€

Filet de cabillaud

Ou

Filet de bœuf

Purée de pommes de terre et légumes

Crêpes au sucre

Ou

Coupe de glaces

L'Orée des Chênes



MENU


L'Orée des Chênes
hôtel restaurant

Route de Marcilly en Villette – 45240 La Ferté St Aubin
Tél. : 02.38.64.84.00 – Fax : 02.38.64.84.20
www.loreedeschenes.com