

La table d'hôte ...

Les lundis et mardis soir,
autour de la grande table en bois du château,
les hôtes partagent un menu unique, à 35 € servi à 20h précises.

On dîne « comme à la maison » : la soupe en soupière, la terrine du chef
tranchée à la demande, et le mijoté servi dans de grands plats à partager..

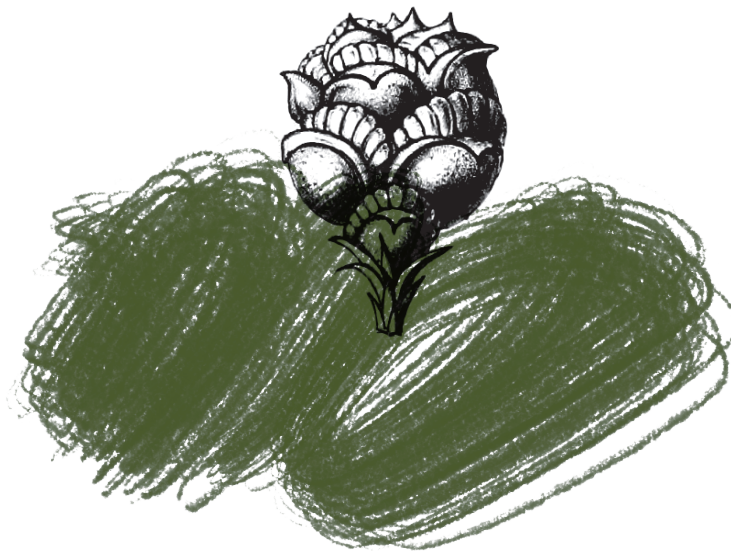
L'esprit est à la convivialité — on échange, on rit, et parfois même on
partage sa bouteille de vin avec ses voisins de table.

Une soirée exclusive, simple et chaleureuse, à l'image de la Sologne.

On Monday and Tuesday evenings,
around the large wooden table in the château,
guests gather to share a single menu served at 8 p.m. sharp.

We dine "just like at home": soup served in a tureen, the chef's terrine
sliced to order, and the slow-cooked dish brought to the table in hearty
serving platters

The atmosphere is all about friendliness — people chat, laugh, and
sometimes even share their bottle of wine with their table neighbors. An
exclusive, simple and heartwarming evening, in true Sologne spirit.





Menu

ENTRÉE - PLAT - DESSERT : 35 €



VELOUTE DE SAISON

Seasonal cream soup

—

BLANQUETTE DE VEAU.

Riz blanc, courgettes champignons

Traditional veal blanquette with white rice, courgettes & mushrooms

—

MOUSSE AU CHOCOLAT – ORANGE

Une mousse légère où le fruit rencontre le fondant

Chocolate mousse – Orange, A light, airy mousse where citrus meets indulgent chocolate.



TERRINE DU CHEF

Salade, Pickles de légumes, Moutarde d'Orléans

Chef's Terrine, salad, pickled vegetables, Orléans mustard

—

RÔTI DE BOEUF.

Pomme de terre grenailles, jus de viande

Tender roast beef, baby potatoes & pan juss

—

CREME BRULÉE A LA VANILLE

Vanilla creme brulee
