

LE VIEUX FUSIL

Hôtel et Restaurant à la Campagne

Madame, Monsieur

Pour donner suite à votre demande, vous trouverez ci-dessous nos recommandations de repas. Des menus et des options sont disponibles selon vos besoins et votre budget.

Nous vous rappelons que nous servons chaque week-end nos hôtes en costumes solognots du début du siècle dernier.

Cette proposition est conçue pour des groupes de 15 adultes payants ou plus.

2 formulations aux prix respectifs de 30 € et 33 €. Pour les jeunes nous vous proposons un menu à 11 euros comprenant plats chauds et desserts.



Nous vous recommandons de réserver votre date au préalable, votre choix de menu doit être confirmé au moins 15 jours avant votre repas. Nous apprécions que vous offriez un choix unique à tous les invités dans la mesure du possible.

Un forfait boisson incluant notre kir et ses amuses bouche, votre vin durant le repas (1 bt pour 3 personnes) et le café en fin de repas: 12 € par personne est vivement conseillé pour les groupes au-delà de 20 personnes.

Alice et Laurent LEFEUVRE
Le Vieux Fusil
Soings en Sologne
02 54 98 71 31

Menu GROUPE Spécial Associations

(Hors dimanches et fériés)

30 €

Kir du Vieux Fusil

Terrine du Chef, Compoté d'Oignons

Ou

Duo Solognot

(Brochettes de Rillons, Chèvre Chaud sur Pomme Fruit et Chutney de Figs, Salade)

Mignon de Porc, cuisson basse température, sauce Porto

Ou

Feuillantine de Poisson du Moment aux Petits Légumes Poêlée

Sauce au Cheverny Blanc

Garniture à définir ensemble

Tarte des Demoiselles Tatin

Ou

Omelette Norvégienne Vanille Rhum Raisin, Flambée

Café

¼ Vin par personne

Possibilité sur ce même menu

Menu à 23 € **SANS** les boissons (apéritif-vin-café)

Menu à 28€ **SANS** le fromage



Les Entrées

Aumônière de Champignons de Sologne

ou

Saumon Gravlax Écume Citronnée

ou

Bocal, Pressée de Joles de Cochon aux Chanterelles

Au choix ...

Menu Groupe



Les Desserts

Croustillant Feuillantine Chocolat Praliné crème de Pistache

Ou

Omelette Glacée meringuée Flambée Vanille Rhum Raisins

Ou

Tarte des Sœurs Tatin

Ou

Bavaroise Vanille et fruits de Saison

Au choix ...

Les Plats

Pavé d'Esturgeon de Sologne Au Cheverny

Ou

Cassolette de Truite aux St Jacques

Crèmeux de St jacques

Ou

Sauté de Sanglier de Chasse aux Airelles

Ou

Filet de Bœuf aux Poivres Verts (+ 6 €)

Ou

Magret de Canard Sauce Apiculteur au Safran

Garnitures au choix à définir ensemble

FORMULE 35 €

ENTREE

PLAT

Duo de FROMAGE

SALADE

DESSERT

★ **Uniquement** ★
Pour les groupes