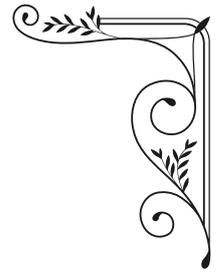
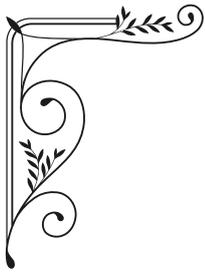


Le Vieux Fusil



MENU GROUPE Chambord

ENTRÉE AU CHOIX

SAUMON MARINÉ GRAVLAX

Fine tranche de Saumon et sa
crème d'aneth citronnée

ASPERGES IVOIRE DE SOLOGNE

Feuilleté accompagné d'une
mouseline au vinaigre de framboise

FOIE GRAS DE CANARD (+7 €)

mi-cuit au torchon

DESSERT AU CHOIX

FRAISIER

Fraises de Sologne

FEUILLANTINE PRALINÉ CHOCOLAT

Crème de Pistache

OMELETTE GLACÉE MERINGUÉE

flambée en salle, glace rhum raisin
vanille

DÉLICE CITRON

Entremet Citron Vanille Merigué

*Hôtel et
Restaurant*

PLAT AU CHOIX

CASSOLETTE DE TRUITE

AUX ST JACQUES

Cassolette Crémeux de St Jacques et
fondue de Poireaux

ESTURGEON DE SOLOGNE

Sauce au vin de Cheverny, Céréales et
écrasée de carottes

MAGRET DE CANARD

Sauce Apiculteur au Miel,
Pommes safranée et Gratin de
Pommes de Terre

FILET DE BŒUF RÔTI (+5 €)

Sauce au Choix 3 Poivres, Foie Gras ou
Morilles- Flan de légumes et Gratin de
Pommes de Terre

Nous vous conseillons de réserver dans un premier temps votre date, votre choix de menu devra, quand à lui, être confirmé au minimum 15 jours avant votre repas. Nous vous remercions d'établir dans la mesure du possible un seul et même choix pour l'ensemble de vos convives.

Le Vieux Fusil
1140 route de Contres
41230 Soings en Sologne
02 54 98 71 31
alice@levieuxfusil.fr

MENU COMPLET 36 €

Cette proposition est spécialement faite pour vos groupes.

Le prix préférentiel de 36 € incluant le fromage est accordé au-delà de 15 personnes (adultes payants). Un forfait boisson incluant notre kir et ses amuses bouche, votre vin durant le repas (1bt pour 4 personnes) et le café en fin de repas: 13 € par personne est vivement conseillé. Pour vos jeunes nous vous proposons un menu Marmousio' à 12 € incluant le plat chaud et le dessert (-de 12 ans).

MENU ASSOCIATION



HORS DIMANCHES ET FÉRIES



Kir du Vieux Fusil

Terrine du Chef, Compotée d'Oignons

Ou

La Solognote

(Galette de Pommes de Terre , Salade Frisée, Petits Lardons)

Médailon de Jarretons Rôti au Cumin Jus réduit

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

Menu 31 €

Menu à 24 € SANS les boissons (apéritif-vin-café)

Menu à 33 € AVEC le fromage