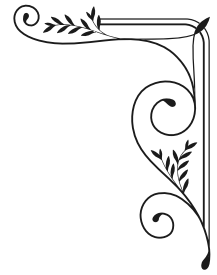
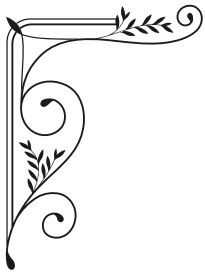


# Le Vieux Fusil



## MENU GROUPE Chambord

### ENTRÉE AU CHOIX

---

#### SAUMON MARINÉ GRAVLAX

Fine tranche de Saumon et sa  
crème d'aneth citronnée

#### FEUILLETÉ DE RIS DE VEAU

Sauce Forestière aux Champignons  
des Bois

#### 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

*Hôtel et  
Restaurant*

### PLAT AU CHOIX

---

#### 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](mailto: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**