

Auberge Le Vieux Fusil



Madame, Monsieur,

Pour faire suite à votre demande vous trouverez ci-après nos propositions pour votre repas. Un menu et plusieurs formules selon vos envies et votre budget. Nous vous rappelons que sur simple demande et tous les week-ends nous servons nos hôtes en tenue Solognote du début du siècle dernier.

Cette proposition est spécialement faite pour vos groupes à partir de 15 adultes payants. 2 formules à 29 € et 32 €. Pour vos jeunes nous vous proposons un menu Marmousio à 12 euros incluant la charcuterie, le plat chaud et le dessert (-de 12 ans).

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.

Vous trouverez également une proposition à 26 € incluant les boissons, ce menu ne peut pas être modifié et n'est pas servi les dimanches et jours fériés.

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: 10€ par personne est vivement conseillé pour les groupes au-delà de 20 personnes.

Dans l'attente du plaisir de vous accueillir, recevez nos gourmandes salutations

Alice et Laurent Lefeuve

SERVICE EN HABITS D'EPOQUE

Alice et Laurent LEFEUVRE-1140 route de contres- 41230 Soings en sologne

tel : 02 54 98 71 31 fax : 02 54 98 75 61

mail : alice@levieuxfusil.fr- *visitez:* <http://www.levieuxfusil.fr>

DELICE de SOLOGNE

Menu à 29,00€

Assiette Duo d'Etangs (Carpe et Esturgeon)

Ou

Tatin de Boudin Blanc aux Endives Roties

Pavé de Sandre en Croûte d'épices Sauce au Romorantin,
Risotto aux Pleurotes

Ou

Paleron de Veau Confit, Ail en Chemise
Pommes Macaires et Légumes

Ou

Sauté de Lièvre aux Poires
Duo de Gratins

Assiette de Fromages duo vache et chievre, Salade Verte

Tarte des Demoiselles Tatin

Ou

Bavaroise Poires Caramel

Ou

Bûche Forêt Noire Glacée et Meringuée

DELICE de CHAMBORD

Menu à 32,00€

Foie Gras de « *Goulu à l'Essiot* » (supplément 2 euros)

Ou

Assiette Découverte d'Esturgeon Fumé et sa Terrine

Ou

Croustillant de Sandre aux Petits Légumes, Crème d'Aneth

Cassolette de Brochet, écrevisses et Saint Jacques en Montgolfière aux Pouriaux de Sologne et Crémeux de Saint Jacques sous une Croustillante Pâte Feuilleté

Ou

Sauté de Cerf aux Airelles Duo de Gratins

Ou

Magret de Canard Sauce Apiculteurs
Pommes Safranées, Gratin de Pommes de Terre

Ou

Tête de Veau Façon Vieux Fusil

Duo de fromages Vache et chèvre, Salade Verte

Gâteau 3 chocolats Crème de Pistache

Ou

Omelette de Mémé Rhum Raisins Flambée au Rhum

Ou

Poirier

**Menu associations, groupes, réunion, repas de famille
26 euros tout compris (hors dimanches et fériés)**

Kir du Vieux Fusil

**

Terrine de Sanglier aux Noix et Marrons
ou

Salade Solognote (Rillons – Chèvre Chaud)

Echine de Porcelet Confite Ail en Chemise
Duo de Gratins

ou

Feuillantine de Poisson du Moment aux Petits Légumes
Poêlée de Céréales aux éclats de Chataignes
Sauce au Romorantin

Garnitures à définir ensemble

Tarte des Demoiselles Tatin

Ou

Omelette Norvégienne Rhum Raisins Vanille

Café

¼ Vin par personne

Possibilité sur ce même menu

Menu à 21 € sans les boissons (apéritif-vin-café)

Menu à 28 € AVEC le fromage