

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 13 euros incluant une entrée, 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 Lefevre

SERVICE EN HABITS D'EPOQUE

Alice et Laurent LEFEUVRE

1140 route de contres
41230 Soings en sologne

Tel : 02 54 98 71 31

mail : alice@levieuxfusil.f

visitez : <http://www.levieuxfusil.fr>

DELICE DE SOLOGNE

Menu à 29,00€

Petite Rillettes de Carpe et sa Fine Baguette

Ou

Tatin Tiède de Boudin Blanc aux Endives Caramélisées

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

Ou

Magret de Canard Rôti, Sauce au Miel de Forêt
Pommes Safranées, Gratin de Pommes de Terre

Ou

Paleron de Veau Confit, Jus Relevé d'ail en
Chemise, Pomme Macaire et Légumes de Saison

Assiette de Fromages Duo Vache et *Chievvre*, Salade Verte

Tarte des Demoiselles Tatin

Ou

Bavaroise aux Poires et au Caramel

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

Filet de Bœuf Sauce Foie Gras (ou Sauce au Poivre)

Ou

Sauté de Cerf aux Airelles

Ou

Filet et Cuisse de Col Vert de Sologne en Deux Cuissons
Sauce au Poivre de Sichuan

Garnitures au choix à définir ensemble

Assiette de Fromages Duo Vache et *Chievre*, Salade Verte

Gâteau 3 chocolats et sa Crème de Pistache

Ou

Omelette de Mémé Rhum Raisins Flambée au Rhum

Ou

Délice Citron Meringué, Vanille

**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 Châtaignes
Sauce au Cheverny Blanc

Garnitures au choix à définir ensemble

Tarte des Demoiselles Tatin

Ou

Fraicheur Glacée Citron Cassis Meringuée

Café

$\frac{1}{4}$ Vin par personne

Possibilité sur ce même menu

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

Menu à 28 € AVEC le fromage