

*Restaurant*  
*Les Délices du Saint Florent*

*Menu enfant*

10 €

*Pièce de Bœuf ou Nuggets de poisson*

*Tarte tatin ou petit pot de glace*

*Menu Chabardière*

25 €

*Entrée*

*Croustillant de chèvre chaud au miel de Sologne*

*ou*

*Gaspacho de tomates et son sorbet citron vert*

*Plats*

*Pièce de bœuf grillée façon Maître d'hôtel*

*ou*

*Pavé de Merlu sauce créole*

*Desserts*

*Tarte Tatin et caramel à la fleur de sel*

*ou*

*Crème brûlée pistache*

*ou*

*Sélection de fromages aux cerneaux de noix*

*Formule Echappée gourmande*

*Réservé aux 1/2 pensionnaires Wonderbox*

19€

*Entrée + plat*

*ou*

*Plat + Dessert*

*Au choix dans le menu Chabardière*

*Menu Saint Florent*

32,50€ ou 36,50€ avec fromages

*Entrée*

*Duo de saumon (gravelax et rillettes)*

*ou*

*Foie gras en deux façons  
et chutney mangue gingembre (suppl 3€)*

*Plats*

*Filet de Bar, sauce à l'orange*

*ou*

*Souvis d'agneau confite et son jus*

*Fromage*

*Tarte fine de fourme d'Ambert aux poires*

*Desserts*

*Fondant citron combawa, sorbet mandarine*

*ou*

*Trilogie de profiteroles (chocolat, vanille, café)*

### La carte pour commencer

<i>Foie gras en deux façons, Chutney manque gingembre</i>	<i>17.50 €</i>
<i>Croustillant de chèvre au miel de Sologne</i>	<i>7.90 €</i>
<i>Salade du chef selon inspiration</i>	<i>8.90 €</i>
<i>Gaspacho de tomates et son sorbet citron vert</i>	<i>7.50 €</i>
<i>Duo de saumon (Gravelax et rillettes)</i>	<i>13.90 €</i>

### Un retour par la marée

<i>Pavé de merlu sauce créole</i>	<i>15.50€</i>
<i>Gambas flambées au cognac</i>	<i>19.80€</i>
<i>Filet de Bar rôti sauce à l'orange</i>	<i>17.50€</i>
<i>Noix de Saint Jacques et sa fricassée de giroilles</i>	<i>23.30 €</i>

### Le coin du boucher

<i>Souris d'agneau confite et son jus</i>	<i>18.50 €</i>
<i>Pavé de cerf grillé façon Rossini</i>	<i>23.50€</i>
<i>Pièce de bœuf façon maître d'hôtel</i>	<i>15.50€</i>

### Les fromages

<i>Sélection de fromage aux cerneaux de noix</i>	<i>6.50 €</i>
<i>Tarte fine Fourme d'Ambert et poires</i>	<i>7.50 €</i>

### Pour finir en douceur

<i>Tarte Tatin et son caramel à la fleur de sel</i>	<i>7.80 €</i>
<i>Crème brûlée pistache</i>	<i>7.50 €</i>
<i>Trilogie de profiteroles (chocolat, vanille, café)</i>	<i>9.50 €</i>
<i>Fondant citron et combauwa, sorbet mandarine</i>	<i>9.50 €</i>

## Carte des vins

### Les Vins au Verre 12,5 cl

#### Blanc :

CHEVERNY : Domaine du Vardet 2018	4.00 €
COUR CHEVERNY : Domaine du Vardet « Sec » 2018	4.50 €
COUR CHEVERNY : Domaine du Vardet « Demi Sec » 2017	5.50 €

#### Rosé :

CHEVERNY : Domaine du Vardet 2017	4.00 €
CABERNET D'ANJOU : Domaine Lecointre AB « Château la Tomaze » 2017	4.50 €

#### Rouge :

CHEVERNY : Domaine du Vardet 2017	4.00 €
BOURGUEIL : Domaine Olivier Vieilles Vignes « Le Clos Faguesche » 2015	5.50 €

### Vins de Loire Rouge AOC

	<b>37,5cl</b>	<b>75cl</b>
CHEVERNY : Domaine Du Vardet 2017	/	19.00 €
CHEVERNY : Domaine Cyrille Sevin Label AB « Le Bois du Bisson » 2017	/	29.50 €
TOURAINES GAMAY : Château de la Presle « Domaine Jean Marie Penet » 2017	13.50 €	19.50 €
CHINON : Domaine du Raifault « Cuvée tradition » 2018	13.50 €	23.50 €
SAUMUR CHAMPIGNY : « Domaine de Nerleux » 2017	16.00 €	26.00 €
BOURGUEIL : Domaine Olivier Vieilles Vignes « Le Clos Faguesche » 2015	/	27.00 €
MENETOU - SALON : Domaine Chavet 2016	2017 19.00 €	31.00 €

### Vins de Loire Blanc AOC

	<b>37.5cl</b>	<b>75cl</b>
CHEVERNY : Domaine Du Vardet 2018	/	19.00 €
CHEVERNY : Domaine Cyrille Sevin Label AB « Le Moulin de la Forge » 2013	/	29.50 €
COUR CHEVERNY : Domaine Cyrille Sevin AB 2014	/	37.50 €
TOURAINES SAUVIGNON : Château de la Presle		

« Domaine Jean Marie Penet » 2017	13.50 €	19.50 €
ANJOU : Domaine Lecointre		
« Château la Tomaze » 2015	/	31.50 €
QUINCY : Domaine des Bruniers 2018	15.50 €	26.00 €
MENETOU - SALON : Domaine Chavet 2017	19.00 €	/
MENETOU - SALON : Domaine Jean Max Roger		
« Le Petit Clos » 2014	/	31.00 €
POUILLY FUME : Domaine Nicolas Gaudry		
« Cuvée Tradition » 2018	(2017) 21.00 €	33.50 €
COTEAUX DU LAYON : Vignoble Pin		
« Les Roches Fortes » 2017	/	24.00 €

### **Vins de Loire Rosé AOC**

	<b>37.5cl</b>	<b>75cl</b>
CHEVERNY : Domaine Du Vardet 2017	/	19.00 €
CHEVERNY : Domaine Cyrille Sevin Label AB 2018	/	24.50 €
TOURAINE : Domaine du Rin du Bois 2017	/	19.00 €
CHINON : Domaine Du Raifault 2017	/	21.50 €
CABERNET D'ANJOU : Domaine Lecointre AB		
« Château la Tomaze » 2017	/	22.50 €
REUILLY GRIS : Domaine Cordailat 2017	16.00 €	25.50 €
SANCERRE : Domaine Jean Max Roger		
« Cuvée la Grange Dinière » 2013	/	30.00 €

### **Autres vins**

	<b>37.5cl</b>	<b>75cl</b>
<b><u>BOURGOGNE</u></b>		
Bourgogne Aligoté : Domaine des Remparts 2015	/	23.00 €
Nuits Saint-Georges : Domaine Jean Chauvenet 2006	/	69.00 €
<b><u>BORDEAUX</u></b>		
Côtes de Bourg: Château Rivière la Biche 2015	/	24.00 €
Graves: Château La Tour Bicheau 2015	/	30.00 €
Montagne Saint-Emilion: Château Moulin Blanc 2011	/	32.50 €
<b><u>CREMANT DE LOIRE</u></b>		
Blanc Brut : Domaine Cyrille Sevin Label AB	/	27.00 €
<b><u>VOUVRAY</u></b>		
Domaine Toussaint, Méthode traditionnelle brut	/	22.00 €
<b><u>CHAMPAGNE</u></b>		
Eric Patour Brut Tradition	/	45.00 €

### Les apéritifs

Cocktail maison 12,5 cl			6,50 €
Coupe de Champagne 12,5 cl			10,00 €
Kir pétillant 12,5 cl			5,50 €
Kir Cheverny 12,5 cl (cassis, châtaigne, framboise, mûre, pêche)			4,50 €
Bière pression Leffe 25 cl	4,00 €	50 cl	7,50 €
1664 25 cl	3,00 €		
Panaché 25 cl	3,50 €	Monaco 25 cl	4,00 €
Porto (blanc ou rouge), Martini (blanc ou rouge) 10 cl			5,50 €
Ricard 3 cl			3,50 €
Get 27, Get 31 4 cl			5,00 €
Whisky J.B 4 cl	5,50 €	Jack Daniel's 4 cl	6,50 €
Gin ton			
ic 4 cl			7,50 €
Vodka 4 cl			6,00 €
Malibu 6 cl			5,00 €
Americano 10 cl			9,50 €

### Boissons sans alcool

Eau minérale Vittel, eau gazeuse Badoit 50 cl	3,50 €	100 cl	5,50 €
Coca cola 33 cl			4,00 €
Schweppes, Orangina, Ice tea, Jus de fruits (orange, abricot, ananas, pomme) 25 cl			3,50 €
Cocktail maison 12,5 cl			4,50 €
Perrier 20 cl			2,50 €
Limonade 25 cl	2,00 €	Diabolo 25 cl	2,50 €
Sirap à l'eau (citron, fraise, grenadine, menthe, pêche)			1,50 €

### Digestifs

Poire Williams, Liqueur de Chambord, Calvados VSCF, Armagnac VSCF 4 cl			7,00 €
Grand Marnier 4 cl			6,00 €
Suze 4 cl			5,00 €
Cognac VSCF 4 cl			8,00 €

### Boissons chaudes

Café, décaféiné			2,00 €
Double café			4,00 €
Café allongé			3,00 €
Cappuccino			4,00 €
Thé, infusion			3,00 €
Chocolat			3,50 €
Irish coffe			10,50 €
Supplément lait			0,50 €

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé*