

*Le chef vous propose une cuisine du terroir
Nos préparations sont faites maison avec des produits locaux*



Carte de l'Auberge de la Grange aux Oies



Menu dégustation du chef

52€/personne sans boisson

69€/personne avec boisson

°Marbré de foie gras aux figues et son chutney, toasts aux céréales grillées

1 verre de Pouilly Fumée

°Gambas poêlée à l'huile d'olive au piment d'Espelette, risotto crémeux à l'aneth

°Trou exotique , sorbet ,liqueur de fruit exotique

1 verre de bourgogne Haute Côtes de Nuit

°Filet de bœuf poêlé sauce morille , pomme de terre rissolées et poêlée de légumes du maraîcher

1 verre de bourgogne Haute Côtes de Nuit

°Plateau de fromages affinés et son mesclun en folie

°Découverte des desserts du moment et son sorbet

1 verre de Champagne Bergère

Menu servi uniquement pour toute la table

Menu découverte du chef

Entrée/plat/dessert 34€

Entrée/plat/fromage/dessert 38€

*° Nems de chèvre au miel de sologne et ses jeunes pousses de salade
° Ardoise de truites fumées par nos soins, crème acidulée et ses toasts grillés
° Terrine de campagne, cœur au foie gras et ses condiments*

*° Suprême de volaille du gatinais, sauce morille
° Filet de bar en croûte de chorizo
° Quasi de veau français cuit basse température, sauce porto*

° Plateau de fromages affinés et son mesclun en folie

*° Carpaccio d'ananas au sirop safrané et son sorbet
° Moelleux au chocolat " cacao Barry" cœur coulant au caramel
° Tarte tatin façon la grange aux oies, glace vanille de Madagascar*

Carte

Entrées

<i>Marbré de foie gras aux figues et son chutney, toasts aux céréales grillées</i>	17€
<i>Poêlée d'escargots de Bourgogne, sauce au vin</i>	14€
<i>Ardoise de truites fumées par nos soins, crème acidulée et toasts grillés</i>	14€
<i>Nems de chèvre au miel de sologne, et ses jeunes pousses de salade</i>	14€
<i>Terrine de campagne, cœur au foie gras et ses condiments</i>	15€

Peissons

<i>Poêlée de gambas, risotto crémeux à l'aneth</i>	22€
<i>Pavé de truite, mini ratatouille sauce safran</i>	20€
<i>Filet de bar en croûte de chorizo</i>	20€
<i>Médaille de lotte au lard fumé, sauce bacon</i>	24€

Viandes

<i>Côte de bœuf angus ≈ 900g, pomme de terre pont neuf, sauce béarnaise (2 personnes)</i>	69€
<i>Riz de veau "cœur" sauce au vin rouge</i>	28€
<i>Faux filet limousin sauce au choix (béarnaise, poivre, roquefort)</i>	24€
<i>Souris d'agneau braisé au vin de chinon, jus simple lié</i>	21€
<i>T bone de porc ibérique, sauce chorizo</i>	22€
<i>Suprême de volaille du gâtinais, sauce morille</i>	21€

Carte

Fromages

Plateau de fromage affinés et son mesclun en folie 6€

Desserts

<i>Tarte tatin façon la grange aux oies, glace vanille de Madagascar</i>	8€
<i>Soufflé chaud aux grand marnier</i>	9€
<i>Crème brûlée, flambée à la pistache</i>	8€
<i>Moelleux au chocolat "cacao Barry", cœur coulant au caramel</i>	9€
<i>Entremet royal caramel et son croustillant praliné</i>	9€
<i>Carpaccio d'ananas aux sirop safrané et son sorbet</i>	8€



Le chef et son équipe vous remercient

Pour tout renseignements concernant les allergènes, un descriptif est disponible à l'accueil du restaurant