



LB Culinaire

Mini Bouchées

| | |
|--|----------------|
| Verrine de Betterave, chèvre de région et miel de Sologne | 2.20€ la pièce |
| Mini navettes et ses différentes rillettes (poulet de Donnery, maquereaux) | 1.25€ la pièce |
| Mini Wrap, crème de moutarde Martin Pouret, légumes croquants | 1.30€ la pièce |
| Blinis, crème façon Tzatziki, truite du Loiret fumée | 1.80€ la pièce |
| Verrine de Lentilles et Quinoa bio aux agrumes | 1.50€ la pièce |

ENTRÉES

| | |
|--|---------------|
| Terrine de Poissons de Loire, écrevisses et ses légumes, Mesclun, sauce Tartare | 7.20€ la part |
| Flan de Foie-Gras et sa crème de Lingot Blanc au Paprika | 9.20€ la part |
| Cassolette d'escargots , purée façon amandine, beurre ail et persil | 8.20€ la part |

PLATS ET ACCOMPAGNEMENT

| | |
|---|----------------|
| Filet de Sandre de Loire, son écrasé de P-d-terre, sa tatin aux deux navets, au miel de Sologne sauce beurre Blanc acidulé. | 20.50€ la part |
| Etouffade de Gibiers (selon approvisionnement, biche, cerf, chevreuil), Écrasé aux deux patates et poêlés de champignons du secteur. | 17.60€ la part |
| Suprême de Poulet de Donnery bio, son Risotto aux champignons du secteur Sa sauce Blanche à la Cardamome, légumes de saison étuvés | 18.50€ la part |

DOUCEURS

| | |
|--|------------------|
| Tarte citron revisité, en verrine | |
| Pâte sablé spéculos, crème citron acidulé et sa meringue italienne | 6.50€ la verrine |
| Bûche Façon Pâtissière Praliné | 7.20€ la part |
| Crème brûlée Butternut Noisette | 6.90€ la pièce |
| Mignardises Festives 6- par personnes | 8.40 le lot de 6 |