

# Les Bottes de 7 lieues

« 1 région de France chaque mois »

Cuisines régionales traditionnelles françaises

Produits frais de saison

## Entrées

**Mousseline de brochet  
& bisque d'écrevisses 13,00 €**

**Salade tourangelle 10,00 €**

**Mousse de volaille  
& crème de champignons  
au Vouvray brut 12,00 €**

**Tarte de Chavignol & mesclun 11,00 €**

**Crème de pois cassés au lard 10,00 €**

## Horaires :

**Du lundi au vendredi**

**12h00 - 14h30 & 19h30 - 22h30**

**Samedi 19h30 - 22h30**

**Dimanche 12h00 - 14h30**

## Plats

**Blanquette de sandre  
aux légumes oubliés 21,00 €**

**Râble de lapin farci du Boischaut  
& pâté de pomme de terre du Berry 22,00 €**

**Faisan aux girolles  
& purée de lentilles vertes du Berry 25,00 €**

**Poitrine d'agneau à la berrichonne  
& haricots blancs à la sancerroise 23,00 €**

**Grenadins de veau, jus de veau  
& pommes de terre à la solognote 25,00 €**

## Desserts

**Tarte des sœurs Tatin 12,00 €**

**Crème renversée aux pruneaux  
& macaron du Berry 11,00 €**

**Pithiviers 12,00 €**

**Poire pêchée au vin rouge  
& macaron de Tours 11,00 €**

**Oeufs à la neige de Montargis 10,00 €**

## Infos - Réservations :

**07 81 95 59 79 / 09 73 21 89 40**

**ngios43@gmail.com**

**lesbottesde7lieues.eatbu.com**

