

## Menus Réception



Suggestion de menus à choix unique.

Certains plats, compte tenu de la saison et du marché,  
Peuvent être en rupture.

Nous restons à votre entière disposition pour toutes autres  
propositions.



Hôtel\*\*\*\*-Restaurant gastronomique L'Orée des Chênes  
Route de Marcilly en Villette - D921  
45240 La Ferté Saint Aubin  
02.38.64.84.00 – [www.loreedeschenes.com](http://www.loreedeschenes.com)



A partir du 02 juin 2021

### Formule n°1

Au tarif de 74.00€

Kir pétillant ou cocktail « Vertige »  
et ses 3 canapés



Mise en bouche



Entrée



Poisson

ou

Viande



Fromage



Dessert

Vin (1 bout. /3 pers.), eaux minérales, café  
et mignardises compris

### Formule n°3

Au tarif de 92.00€

Coupe de champagne, kir royal ou cocktail  
et ses 3 canapés



Mise en bouche



Entrée



Poisson



Trou Solognot



Viande



Fromage



Dessert

Vin (1 bout. /3 pers.), eaux minérales, café  
et mignardises compris

### Formule n°2

Au tarif de 78.00€

Coupe de champagne ou kir royal  
et ses 3 canapés



Mise en bouche



Entrée



Poisson

ou

Viande



Fromage



Dessert

Vin (1 bout. /3 pers.), eaux minérales, café  
et mignardises compris

### Suppléments

Coupe de champagne Devaux 15€/pers

Coupe de Vouvray pétillant 9€/pers

Complément de 2 verrines 5€/pers

Trou Solognot 8€/pers.

Vin prestige et coupe au dessert selon  
choix à la carte des vins

Digestif sur commande

Location de salle privatisée sur demande  
de devis

## ✧ Entrées ✧

### Foie gras mi-cuit

*Petite brioche et mendiant de fruits secs au miel de la Ferté*



### Fraîcheur de tourteau à la pomme Granny et au céleri

*Vinaigrette betteraves*



### Raviole de langoustine

*Matignon de légumes à l'estragon*

*Ecume au gingembre*

## ✧ Poissons ✧

### Filet de merlu poêlé

*Pulpe d'artichaut et crème de laitue au raifort*



### Rôti de lotte à la poitrine fumée

*Pulpe de carotte-cardamome, émulsion basilic*

## 🌀 Viandes 🌀

### Magret de canard

*Betteraves, girolles et chutney de pommes Pink Lady*



### Pièce de veau parfumée à la sauge

*Pommes boulangères safranées et pulpe de carotte*

*Jus court*



### Filet de bœuf Rossini

*Etuvée d'épinards et pommes Duchesse*

*Jus au poivre de Java*

## 🌀 Fromages 🌀

Sélection de 3 fromages affinés et son mesclun

## Desserts

Palet chocolat-basilic

*Sorbet fromage blanc*



Macaron géant pistache-framboise

*Et son sorbet*



Baba au rhum et fruits de saison

*Chantilly vanille-citron, glace vanille*



### Gâteaux d'anniversaire :

*Sur commande, avec supplément de 2€/personne*

- Tarte Tatin
- Fraisier (selon saison)
- Framboisier (selon saison)
- + autres sur demande



Pièce montée (3 choux par personne) \*

*\*supplément de 6€ en remplacement du dessert prévu dans le menu*

*\*\*supplément de 12€ en complément du dessert prévu dans le menu*

## Proposition de vins

Choix du vin par notre sommelier

🌀 Menu enfant\* à 25€ 🌀

Tranche de foie gras et toast de pain brioché

Ou

Saumon fumé, crème à l'aneth



Pièce de bœuf

Ou

Filet de dorade



Pâtes

Ou

Frites

Ou

Ratatouille de légumes



Crème brûlée

Ou

Moelleux au chocolat

\*Enfant jusqu'à 12 ans