




La Borde en Sologne
CHÂTEAU & SPA

Mémoire

Œuf en Meurette

14€

Chèvre de chez Jeremy, légumes du jardin travaillé

18€

Foie gras de canard fermier aux poires Tatin, petits légumes

pickles

26€



Poitrine de porc « Roi rose de Touraine » confite au miel,

purée de patate douce

24€

Entrecôte française grillée, frites, béarnaise

26€

Esturgeon français, beurre d'agrumes, risotto et grecs de

légumes

24€

Tout en texture... Notre plat végétal suivant les saisons

20€

Sélection de 3 fromages, salade croquante et confiture

maison

9€



Baba au champagne, crème légère de baies des Batck,

courges au sucre

18€

Croustilles pralin, noisettes de la ferme de la Grande Vove,

caramel au beurre salé

16€

Pot crème maison pur chocolat Valrona

7€