



**La Borde en Sologne**  
CHÂTEAU & SPA

Mémoire

## ENTRÉES

Topinambour confit et gratiné, condiments de cornichons, croustilleux de topinambour Candied and gratinated Jerusalem artichoke, pickles, crisp Jerusalem artichoke	15.00 €
Tartare de bœuf, œuf doucement confit, oignons des Cévennes croustillants, pickles Beef tartare, candied egg, "Cevennes" crispy onions, pickles	18.00 €
Crudo d'esturgeon de Sologne fumé au sapin et son caviar, crémeux aux épices douces, bouillon Shitaké "Sologne" sturgeon crudo smoked with fir and caviar, creamy with soft spices, Shiitake broth	20.00 €

## PLATS

Risotto à la courge parfumé aux zestes d'agrumes, écume de champignons, noisettes torréfiées Pumpkin risotto with citrus zest, mushroom foam, roasted hazelnuts	18.00 €
Dos de sandre, gremolata, céleri rôti, crème de céleri caramélisé Perch back, gremolata, roast celery, caramelized celery cream	24.00 €
Filet de canette rôti, ketchup de betterave, betteraves crues et fondantes, jus aromatique Filet of roasted can, beet ketchup, raw and melting beets, aromatic juice	26.00 €

Faux-filet de bœuf grillé, pommes Anna crousti-fondante, aïgo boullido, jus corsé. Beef rib eye, crispy and melting Anna Potatoes, aïgo boullido, full-bodied juice	28.00 €
--	---------

Assortiment de 3 fromages, herbes et pousses, confiture maison Assortment of 3 cheeses, salad, homemade jam	9.00 €
--	--------

## DESSERTS

Brioche perdue, caramel de banane, pain d'épices, mousse vanille French toast, banana caramel, gingerbread, vanilla mousse	9.00 €
Douceur chocolat et caramel, fleur de sel Sweetness chocolate, caramel, flower of salt	12.00 €
Mandarine meringuée de La Borde en Sologne Mandarin and meringue	12.00 €
Menu enfant (-12 ans) / Children menu (-12 years)	14.00 €