

# Apéritif



## SNACKING

1,10€ la pièce

- Croque monsieur
- Mini quiche Lorraine
- Mini quiche chorizo
- Mini quiche thon/chèvre
- ✓ Mini quiche butternut grillée, fêta et oignons rouges
- Mini burger classique
- Mini burger solognot
- Accras de poissons
- ✓ Gougères
- ✓ Galette de pommes de terre
- Feuilleté saucisses
- ✓ Allumettes aux Olives
- ✓ Allumettes de Fromages

## NAVETTE

1,30€ la pièce

- Charcutière: rillettes, jambon cru, terrine de campagne
- Mer: saumon, rillettes de thon

## TOAST

1,30€ la pièce

- Boudin blanc ou noir avec pommes
- Blinis de saumon fumé
- ✓ Toast de campagne, foie gras maison et chutney de saison
- ✓ Houmous libanais
- Sablé parmesan et mousse de chèvre
- Pressé de cochon mayonnaise façon ravigote
- Purée de Patates Douce et filet de cochon séché
- Rillettes de lapin au cumin
- Potimarron et foie gras fumé maison
- Esturgeon fumé maison et sablé aux algues

## ROULÉS

1,30€ la pièce

- Wrap de saumon fumé et sarrasin
- Wrap de thon et avocat
- Wrap de poulet et parmesan








## VERRINES

1,60€ la pièce

- Gaspacho de betteraves et mousse de chèvre
- Crèmeux de chou fleur et saumon fumé maison
- ✓ Chair de tourteau et purée de céleri
- Ceviche d'écrevisses et purée de carottes
- Crèmeux de topinambours et homard à l'ail noir
- ✓ Ratatouille hivernal (miel et noix)

# Salade



 <b>Salade pamplemousse</b> Pamplemousse, avocat, œuf, mais, crevettes roses, mayonnaise	17,40€/kg
<b>Salade Chinoise</b> Chou chinois, émincé de dinde, carotte, champignons, graines de sésame, coriandre et vinaigrette sauce soja	16,90€/kg
 <b>Salade Marco Polo</b> Tagliatelles, crevettes roses, poivrons rouges, sauce cocktail	16,70€/kg
<b>Salade Alsacienne</b> Chou blanc, cervelas, gruyère, noix	16,20€/kg
<b>Salade Automnale</b> Salade Romaine, Butternut rôti, Bleu, Noix	16,90€/kg
 <b>Salade Nordique</b> Pommes de terre, crémeux Hareng, Saumon fumé, Câpres, Oignons rouges, Ciboulette	17,60€/kg
<b>Salade de Riz au thon, la « Ritton »</b> Riz, thon, tomate confite, œuf, mais, olives	14,30€/kg
<b>Salade Solognote</b> Pommes de terre, rillons, chèvre, oignons rouges, artichaut	17,20€/kg
 <b>Taboulé Hivernale</b> Petit épeautre, Raisin, Butternut, Orange, Noisette, Oignons rouge	16,20€/kg
 <b>Salade Mexicaine</b> Haricots rouges, poivrons, mais, tabasco, citron vert, avocat, ciboulette, olives noires	16,20€/kg
 <b>Salade Asiatique</b> Salade romaine, crevettes, avocat, tomates cerises, cacahuètes, radis rouges, grenade, sauce soja	17,90€/kg
 <b>Salade italienne</b> Penne, pesto verde, tomate cerise, tomate confite, olive noire	17,20€/kg
<b>Salade du fumoir</b> Pommes de terre, esturgeon fumé, saumon , oignons rouges	17,90€/kg
<b>Les Classiques: carotte râpée, céleri rémoulade, coleslaw, concombre à la crème, chou rouge, taboulé, piémontaise</b>	

# Entrée



## ENTRÉE FROIDE

### Terre

Terrine de foie gras mi cuit	130,00€/le kg
Lingot de foie gras au Poivre de Timut et Coteaux du Layon	8,00€
Gâteau de lapereau et sa confiture d'oignons maison	5,00€
Pressé de jarret de porc au foie gras et Morilles	8,40€
Ballottine de volaille de la Maison BLANCHARD aux champignons, mayonnaise à l'huile de Colza de la Ferme	6,50€



### Mer

Saumon fumé (spécialité maison)	84,00€/le kg
Fond d'artichaut Norvégien	7,80€
Millefeuille Saumon fumé, Chou fleur, Pickles de légumes	7,00€
Pavé de saumon mi-cuit et caviar de Sologne de la Maison Hennequart, coulis de roquette	7,50€
Terrine de Saint Jacques	4,00€
Verrine de Homard (Royale de Homard, Roquette, Tourteau)	11,00€

### Légumes

Millefeuille de Butternut rôtis et chèvre frais de la Maison PINGLOT	4,20€
Sablé parmesan, dôme de chèvre et coeur de betteraves	4,50€

## ENTRÉE CHAUDE

	la pièce
Croustade solignote	4,60€
Bouchée à la reine	4,70€
Coquille Saint Jacques	7,60€
 Tarte Tatin d'Endives et Chèvre	4,50€
	le kilo
Feilleté au Jambon	17,40€
 Tourte Berrichonne (lamelles de pommes de terre, oignons, crème, ciboulette)	15,70€

*Nous avons à coeur de vous proposer une cuisine faite maison avec des produits locaux et de saison.*

*La carte évolue donc au fil des saisons et des inspirations du chef.  
Alors, n'hésitez pas à venir et revenir!*

# Plat



## PLAT UNIQUE

Pot au Feu	14,90€
Couscous	13,00€
Lasagne de boeuf ou de légumes	10,00€
Choucroute	15,00€
Parmentier de canard	11,00€
Cannelloni à la Bolognaise	10,50€
Poule au Pot	

## VIANDE

### Volaille

Suprême de Volaille aux Champignons	9,50€
Ballotin de Canard à l'Orientale	13,90€
Suprême de pintade farci aux Pleurotes	11,90€
Râble de lapin basse température farci au Vieux Cheddar et Moutarde ancienne	14,00€
Filet de canette sauce miel et épices	10,90€

### Porc

Rougail Saucisse	9,30€
Filet mignon de porc jus aux Épices Cajun	10,00€
Carré de porc cuit basse température farci au Chorizo Cular	11,90€
Jambon de Porcelet Mariné et Braisé à la Bière	15,00€

### Veau

Mignon de veau aux Morilles	15,90€
Ris de veau braisé	16,20€
Quasi de veau en croûte de céréales et son jus corsé	14,00€

### Agneau

Selle d'agneau et son jus au thym	14,00€
Gigot d'agneau confit	14,00€

## GIBIER

Canard Colvert en deux cuisson: le Suprême rôti sur le coffre et la cuisse confite  
Faisan en Ballottine au Chou vert et Morilles  
Pavé de Filet de Biche, Sauce Griottine et Griotte au Vinaigre d'Orléans  
Civet de Sanglier aux Châtaignes  
Lièvre à la Royale

Les plats de Gibier sont élaborés à partir de gibier de la chasse locale.  
Sa disponibilité et le prix dépend de cette dernière. Merci de votre compréhension.

## POISSONS

Filet de Bar Jus de Coquillages	14,40€
Dos de Cabillaud poché au Safran	12,70€
Pavé de Sandre Beurre d'Agrumes	13,20€
Dos de Maigre légèrement fumé Sauce à la Bière	12,50€
Mousseline de Brochet et Homard aux petits légumes, Sauce Homardine	15,30€

## GARNITURE

Pommes Dauphine	3,40€
Écrasée de Pommes de terre nature	3,40€
Écrasée de Pommes de terre à la truffe	3,90€
Gâteau de Pommes de Terre nature	4,60€
Riz vénéré aux petits légumes	4,50€
Poêlée de légumes de saison	4,00€
Légumes Automnale rôti au Miel	4,50€
Purée de Légumes au choix: Patate douce, Céleri, Panais, Topinambour	4,00€

# Dessert

Mousse au Chocolat	3,90€
Tarte aux Pommes	2,90€
Tiramisu	3,90€
Crumble de Fruits de Saison	3,90€
Île Flottante	3,90€
Moelleux Pomme/Cannelle	4,00€
Tarte Amandine aux Myrtilles	4,50€
Poire Pochée aux Épices et son Financier	4,00€
Panna Cotta Coulis Fruits Rouges	3,90€
Tarte au Citron	4,20€
Tarte Bourdaloue	4,20€
Riz au lait	3,90€
Crème Caramel	3,40€
Far Breton	3,60€
Tartelette Citron-Noisette( Pâte sucre, Crème Citron et Crémeux Praline-Noisettes)	4,50€
Croustillant Chocolat-Mûre	4,50€
Éclair Façon Mont-Blanc	4,50€
Notre Tarte Tatin Revisitée( Sablé Breton, Crémeux Vanille et Pommes Caramélisées)	4,50€
Finder Poire- Fève de Tonka-Caramel	4,50€



Le Mot de la Faim  
Emeline et Guillaume JOUSSELIN  
20, rue de Général Giraud 41300 SALBRIS  
Tél: 02-54-97-24-17  
Mail: lemotdelafaim41@outlook.com