Salade

Salade pamplemousse 17,40€/kg
Pamplemousse, avocat, œuf, mais, crevettes roses, mayonnaise

Salade Chinoise 16,90€/kg
Chou chinois, émincé de dinde, carotte, champignons, graines de sésame, coriandre et vinaigrette sauce soja

Salade Marco Polo 16,70€/kg
Tagliatelles, crevettes roses, poivrons rouges, sauce cocktail

Salade Alsacienne 16,20€/kg
Chou blanc, cervelas, gruyère, noix

Salade Automnale 16,90€/kg
Salade Romaine, Butternut rôti, Bleu, Noix

Salade Nordique 17,60€/kg
Pommes de terre, crémeux Hareng, Saumon fumé, Câpres, Oignons rouges, Ciboulette

Salade de Riz au thon, la « Ritton » 14,30€/kg
Riz, thon, tomate confite, œuf, mais, olives

Salade Solognote 17,20€/kg
Pommes de terre, rillons, chèvre, oignons rouges, artichaut

Taboulé Hivernale 16,20€/kg
Petit épeautre, Raisin, Butternut, Orange, Noisette, Oignons rouge

Salade Mexicaine 16,20€/kg
Haricots rouges, poivrons, mais, tabasco, citron vert, avocat, ciboulette, olives noires

Salade italienne 17,20€/kg
Penne, pesto verde, tomate cerise, tomate confite, olive noire

Salade La Rouge Gourmande 16,90€/kg
Chou rouge, Pommes, Cranberries, Noix et Feta

Salade La Vitalité 17,20€/kg
Chou Kale, Patate Douce, Pommes et Noisettes

Salade La Berrichonne 16,90€/kg
Lentilles vertes, Saucisses Fumées, Oignons rouges et Oeuf Mollet

Les Classiques: carotte râpée, céleri rémoulade, coleslaw, chou rouge, piémontaise

Entrée

ENTRÉE FROIDE

Terre

Terrine de foie gras mi cuit	130,00€/le kg
Gâteau de lapereau et sa confiture d'oignons maison	5,00€
Pâté en Croûte, Mesclun de Salade	6,50€

Mer

Saumon fumé (spécialité maison)	84,00€/le kg
Fond d'artichaut Norvégien	7,80€
Pavé de saumon mi-cuit, Vinaigrette aux Agrumes	7,50€
Terrine de Brochet aux Ecrevisses, Sauce Vierge aux Herbes	8,00€

Légumes

Nougat de Chèvre aux Fruits secs	4,20€
Sablé parmesan, dôme de chèvre et coeur de betteraves	4,50€

ENTRÉE CHAUDE

	la pièce
Croustade solognote	4,60€
Bouchée à la reine	4,70€
Coquille Saint Jacques	7,60€
Tarte fine aux Oignons confits, Chèvre et Thym	5,50€
Cromesquis de Cochon confit, Salade de Mâche	6,00€

	le kilo
Feuilleté au Jambon	17,40€
Tourte Berrichonne(lamelles de pommes de terre, oignons, crème, ciboulette)	15,70€
Pizza	20,00€
Galette de Pommes de terre	20,00€

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€
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€
11	
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€

Notre Service Brasero

Transforme vos repas en une expérience unique: de l'apéritif au dessert, savourez une cuisine authentique et conviviale préparée sous vos yeux, autour des flammes. Idéal pour vos mariages, anniversaire ou événements, le brasero réunit vos convives dans une ambiance chaleureuse et gourmande.

Notre Service Tournebroche

Vous régalez avec des viandes rôties à la perfection, accompagnées de garnitures savoureuses, pour un moment convivial et gourmand.

Le Mot de la Faim
Emeline et Guillaume JOUSSELIN
20, rue de Général Giraud 41300 SALBRIS
Tél: 02-54-97-29-17
Mail: lemotdelafaim41@outlook.com