

## Menu Découverte 21.50€

Salade printanière au thon crémeux  
(tomates, concombre, olives, câpres...)

ou

Assiette de saumon fumé par nos soins,  
croustilles à l'olive

\*\*\*\*\*

Filet de volaille lardé  
pomme de terre écrasée à l'ancienne moutarde,  
jus de viande fumé

ou

Poisson du marché,  
risotto de boulgour et légumes croquants

\*\*\*\*\*

Buchette feuilletée de pomme et glace caramel salé

ou

Assiette de fromages affinés

## Menu Auberge 25.50€

Foie gras mi-cuit, chou chou et tomate original au gingembre

ou

Oeuf cuisson mollet, déclinaison autour des petits parís,  
tuile croustillante de fromage et vieux jambon

\*\*\*\*\*

Poisson du marché,  
risotto de boulgour et légumes croquants

ou

Filet mignon de porc au thym et ail confit, légumes de saison

\*\*\*\*\*

Pic et croc de beaufort, jus épice à la tomate

\*\*\*\*\*

Parfait meringué orange chocolat

ou

Crêpes croustillantes façon profiterole

## Menu Gourmand 29,50€

Farandole de foie gras mi-cuit, fumé par nos soins  
et beignet croustillant

\*\*\*\*\*

Gambas croustillantes aux épices doux,  
fondu de chou chinois

\*\*\*\*\*

Onglet caramélisé au soja,  
fine brunoise de légumes à la cacahuète

\*\*\*\*\*

Assiette de fromages affinés

\*\*\*\*\*

Macaron choco praliné,  
glace vanille pécan

Ce menu est servi pour l'ensemble des convives.

*Prix net, service compris*



# *Le Cheval Blanc*

## Notre Carte

### Nos Entrées

Oeuf cuisson mollet, déclinaison autour des petits parís,  
tuile croustillante de fromage et vieux jambon 11.50€

Farandole de foie gras mi-cuit, fumé par nos soins  
et beignet croustillant 14€

Gambas croustillantes aux épices doux,  
fondu de chou chinois 12.50€

Salade printanière au thon crémeux  
(tomates, concombre, olives, câpres...) 10.50€

Assiette de saumon fumé par nos soins,  
croustilles à l'olive 9€

## Nos Plats

Filet de volaille lardé,  
pomme de terre écrasée à l'ancienne moutarde,  
jus de viande fumé 12€

Poisson du marché,  
risotto de boulgour et légumes croquants 13€

Filet mignon de porc au thym et ail confit,  
légumes de saison 14€

Onglet caramélisé au soja,  
fine brunoise de légumes à la cacahuète 14.50€

Escargots bio de la Maison Royer,  
consommé de bœuf et légumes primeur 13.50€

## Nos Fromages

Assiette de fromages affinés 7.50€

Pic et croc de beaufort, jus épicié à la tomate 7.50€

## Nos Desserts

Buchette feuilletée de pomme  
et glace caramel salé 6.50€

Macaron choco praliné,  
glace vanille pécan 9.50€

Crêpes croustillantes façon profiterole 7€

Assiette gourmande 8€

Parfait meringué orange chocolat 7.50€

Coupe de glace 5.50€