

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 épicié 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

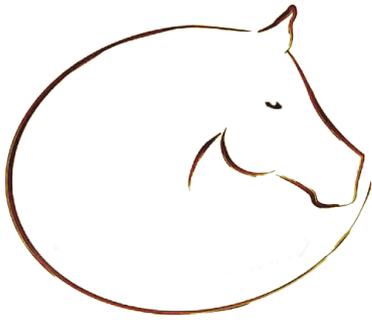
Onglet caramélisé au soja,
fine brunoise de légumes à la cacahuète

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€