

Menu des Terroirs

Mises en Bouche



Ravioles du Dauphiné (Label Rouge)
Crème Basilic



Ballotine de volaille Farcie Forestière (Origine France)
Sauce au Thym



Carpaccio d'Ananas au Sirop Epicé (Fève Tonka)
Glace Fruit de la Passion

Ou

Crème Brûlée aux Eclats de Calisson

** Registre des allergènes contenus dans nos plats disponible à la réception
du restaurant- Déclaration obligatoire*

Prix **29.50€**

En Euro (€) TVA et Service inclus

Nos viandes sont garanties d'origine France

L'Auberge de Cheval Blanc