

# La Carte

## Les Entrées

<i>Terrine de Campagne Maison aux Aïrelles</i>	13 €
<i>Accompagnée de son Mesclun</i>	
<i>Cassolette de Moules aux Champignons</i>	15 €
<i>Crème au Curry</i>	
<i>Ravioles du Dauphiné (Label Rouge)</i>	13 €
<i>Crème Basilic</i>	
<i>Noix de Saint Jacques (Normandie) Snackées</i>	25 €
<i>Julienne de Poireaux Crème Safranée</i>	
<i>Tourte Forestière (Cèpes Girolles Pleurotes)</i>	18 €
<i>Sur son Lit de Mesclun</i>	



## Les Plats

<i>Emincés de Magret de canard (Origine France)</i>	28 €
<i>Sauce au Réglisse</i>	
<i>Filet de Bœuf (Charolais) Poêlé</i>	29 €
<i>Sauce Muscat Beaume de Venise</i>	
<i>Médaille de Lotte</i>	29 €
<i>Crème Homardine</i>	
<i>Poêlée de Gambas</i>	29 €
<i>Crème aux Parfums des Îles</i>	
<i>Poissons Selon Arrivage</i>	25 €
<i>(Loup ou Daurade Royale)</i>	

\* *Registre des allergènes contenus dans nos plats disponible à la Réception du restaurant*  
*-Déclaration Obligatoire*

\* *Nos viandes sont garanties d'origine France*

\* *Les prix sont en Euro (€) T.V.A et Service Inclus*

L'Auberge de Cheval Blanc