

La Carte

Les Entrées

<i>Terrine de Campagne Maison aux Aïrelles</i>	13 €
<i>Accompagnée de son Mesclun</i>	
<i>Pointes d'Asperge Blanches Tièdes</i>	15 €
<i>Crème Citronnée</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>Foie Gras de Canard Maison</i>	23 €
<i>Accompagné de sa Gelée au Piment d'Espelette</i>	



Les Plats

<i>Emincés de Magret de canard (Origine France)</i>	29 €
<i>Sauce au Miel et Citron</i>	
<i>Filet de Bœuf (Charolais) Poêlé</i>	31 €
<i>Sauce Muscat Beaume de Venise</i>	
<i>Médaille de Lotte</i>	30 €
<i>Crème au Corail de St Jacques</i>	
<i>Poêlée de Gambas</i>	29 €
<i>Crème aux Parfums des Iles</i>	
<i>Poissons Selon Arrivage</i>	26 €
<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