

La Carte

Les Entrées

Saumon Frais Mariné Anis Verte et Citron <i>Accompagné de ses Toasts</i>	20 €
Tatin d'Aubergine au Chèvre <i>Accompagnée de son Mesclun</i>	15 €
Ravioles du Dauphiné (Label Rouge) <i>Crème Basilic</i>	13 €
Noix de Saint Jacques Snackées <i>Petits Légumes de Saison Crème Safranée</i>	25 €
Croustillant de Ris de Veau aux Champignons <i>Sur un lit de Mesclun</i>	23 €



Les Plats

Émincés de Magret de Canard (Origine France) <i>Sauce au Miel et Citron</i>	29 €
Filet de Bœuf Poêlé <i>Sauce Madère</i>	31 €
Pavé de Sandre Rôti <i>Crème à la Citronnelle</i>	30 €
Poêlée de Gambas <i>Crème aux Parfums des Îles</i>	29 €
Poissons Selon Arrivage <i>(Loup ou Daurade Royale)</i>	26 €

* *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