

La Carte

Les Entrées

<i>Terrine de Campagne Maison</i> à la Farigoule et aux Airelles <i>Accompagnée de son Mesclun</i>	15 €
<i>Fricassée de Moules aux Champignons</i> <i>Crème au Curry</i>	18 €
<i>Ravioles du Dauphiné (Label Rouge)</i> <i>Crème Basilic</i>	13 €
<i>Brouillade aux Truffes Noires du Luberon</i>	34 €
<i>Foie Gras de Canard Maison (Origine France)</i> <i>Accompagné de sa Gelée aux Piments d'Espelette</i>	28 €



Les Plats

<i>Émincés de Magret de Canard (origine France)</i> <i>Sauce au Miel et Citron</i>	29 €
<i>Filet de Bœuf Poêlé</i> <i>Sauce Marchande de Vin</i>	31 €
<i>Filet de St Pierre Cuit à l'unilatérale</i> <i>Crème au Corail de St Jacques</i>	30 €
<i>Poêlée de Gambas</i> <i>Crème aux Parfums des Îles</i>	32 €
<i>Poissons Selon Arrivage</i> <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