

Menu Dégustation

Mises en Bouche



Foie Gras de Canard Maison (Origine France)
Accompagné de sa Gelée aux Piments d'Espelette



Noix de St Jacques Snackées à la Normande



Frisson Basque



Filet de Bœuf (Charolais) Poêlé
Sauce Muscat

Ou

Médaille de Lotte
Crème au Corail de St Jacques



Petit Chèvre et son Mesclun



Assiette Gourmande de l'Auberge

Ou

Fraises Chantilly dans sa Coque de Chocolat Noir

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

Prix **49.50€**

En Euro (€) TVA et Service inclus

Nos viandes sont garanties d'origine France

L'Auberge de Cheval Blanc