L'Auberge de Cheval Blanc

Menu de Printemps

Mises en Bouche

Terrine de Campagne Maison
à la Farigoule et aux Airelles
Accompagnée de son Mesclun

Ou

Pointes d'Asperges Blanches ou Violettes
Crème Citronnée

Émincé de Magret de Canard ***(Origine France)***
Sauce au Miel et Citron

Ou

Poisson du Moment (Loup ou Daurade Royale)
Thym Romarin Citron Huile d'Olive

Ardoise de Fromages

Ou

Croustillant de Mousse au Chocolat
Coulis de Fruits rouges

Ou

Tarte Fine aux Pommes à l'Huile d'Olive
Caramel au thym

Ou

Crème Brûlée au Carambar

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

Prix **37.50€**

En Euro (€) TVA et Service inclus

Nos viandes sont garanties d'origine France