

La Carte

Les Entrées

<i>Terrine de Campagne Maison</i> au Génépi et aux Airelles	17 €
<i>Accompagnée de son Mesclun</i>	
<i>Saumon Frais Mariné à l'Anis Vert</i>	20 €
<i>Accompagné de ses Taosts</i>	
<i>Assiette Provençale</i>	19 €
<i>Dentelles de melon , Poivrons Marinés, Caviar d'Aubergines</i>	
<i>Petite Terrine de Courgette Chèvre et Brebis</i>	
<i>Ravioles du Dauphiné (Label Rouge)</i>	14 €
<i>Crème Basilic</i>	
<i>Noix de Saint Jacques Snackées</i>	26 €
<i>A la Normande</i>	
<i>Foie Gras de Canard Maison (Origine France)</i>	28 €
<i>Accompagné de sa Gelée aux Piments d'Espelette</i>	



Les Plats

<i>Émincés de Magret de Canard (origine France)</i>	27 €
<i>Sauce au miel et Citron</i>	
<i>Filet de Bœuf Poêlé</i>	36 €
<i>Sauce Muscat</i>	
<i>Médailles de lotte</i>	30 €
<i>Crème au de St Jacques</i>	
<i>Poêlée de Gambas</i>	32 €
<i>Crème aux Parfums des Îles</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