

Menu Dégustation

Mises en Bouche



*Foie Gras de Canard Maison (Origine France)
Accompagné de sa Gelée aux Piments d'Espelette ,
Tuile dentelle au Sésame Dorée et Graines de Chia*



*Mini Brochette de noix de St Jacques et Petite Gambas
Purée de Potimaron et Patate Douce Crème Safranée*



Brise Glacée D'Automne



*Filet de Bœuf (Charolais) Poêlé
Sauce Muscat*

Ou

*Pavé de Sandre cuit à l'Unilatéral
Crème au Corail de St Jacques et Bisque de Homard*



Petit Chèvre et son Mesclun



Assiette Gourmande de l'Auberge

Ou

Crumble aux Fruits de Saison (Piores Pommes Pruneaux)

** 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