

# La Carte

## Les Entrées

<i>Terrine de Campagne Maison à la Farigoule et aux Airelles</i>	19 €
<i>Accompagnée de son Mesclun</i>	
<i>Fricassée de Moules aux Champignons</i>	20 €
<i>Fondue de Poireaux, Crème au Curry</i>	
<i>Ravioles du Dauphiné (Label Rouge)</i>	17 €
<i>Crème Basilic</i>	
<i>Brochette de Noix de St Jacques et Petites Gambas</i>	26 €
<i>Purée de Potimarron et Patate Douce Crème Safranée</i>	
<i>Foie Gras de Canard Maison (Origine France)</i>	28 €
<i>Accompagné de sa Gelée aux Piments d'Espelette</i>	
<i>Tuile dentelle aux Graines Sésame Dorée et Graines de Chia</i>	



## Les Plats

<i>Tourte de Taureau (origine Biou des Manades)</i>	29 €
<i>En Habit d'Aubergines</i>	
<i>Filet de Bœuf Poêlé (Charolais)</i>	36 €
<i>Sauce Muscat</i>	
<i>Pavé de Sandre Cuit à l'Unilatérale</i>	30 €
<i>Crème au de St Jacques et Bisque de Homard</i>	
<i>Poêlée de Gambas</i>	34 €
<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