

La Carte

Les Entrées

Terrine de Campagne Maison aux Airelles	19 €
<i>Accompagnée de son Mesclun</i>	
Soupe de Poissons Maison	15 €
<i>Accompagnée de sa Rouille , Croûtons et Fromage râpé</i>	
Ravioles du Dauphiné (Label Rouge)	17 €
<i>Crème Basilic</i>	
Fricassée de Noix de St Jacques	28 €
<i>Sur Son Lit de Fondue de Poireaux</i>	
Foie Gras de Canard Maison (Origine France)	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

Éminces de Magret de Canard (origine France)	25 €
<i>Sauce à la Réglisse</i>	
Filet de Bœuf Poêlé (Charolais)	36 €
<i>Sauce Muscat</i>	
Pavé de Sandre Cuit à l'Unilatérale	30 €
<i>Crème au de St Jacques</i>	
Poêlée de Gambas	34 €
<i>Crème aux Parfums des Îles</i>	
Poissons Selon Arrivage	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