

L'Auberge de Cheval Blanc

La Carte

Les Entrées

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



Les Plats

<i>Éminces de Magret de Canard (origine France) Sauce à la Réglisse</i>	25 €
<i>Filet de Bœuf Poêlé (Charolais) Sauce Muscat</i>	36 €
<i>Pavé de Sandre Cuit à l'Unilatérale Crème au de St Jacques</i>	30 €
<i>Poêlée de Gambas Crème aux Parfums des Îles</i>	34 €
<i>Poissons Selon Arrivage (Loup ou Daurade Royale)</i>	26 €

* *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*