

La Carte

Les Entrées

<i>Terrine de Campagne Maison aux Airelles</i>	19 €
<i>Accompagnée de son Mesclun</i>	
<i>Corne d'Abondance d'Asperges Blanche</i>	20 €
<i>Crème Citronnée</i>	
<i>Ravioles du Dauphiné (Label Rouge)</i>	17 €
<i>Crème Basilic</i>	
<i>Fricassée de Noix de St Jacques</i>	28 €
<i>Sur Son Lit de Fondue de Poireaux</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>Émincé de Magret de Canard (origine France)</i>	25 €
<i>Sauce à la Réglisse</i>	
<i>Filet de Bœuf Poêlé (Charolais)</i>	36 €
<i>Sauce Muscat</i>	
<i>Pavé de Sandre Cuit à l'Unilatérale ou Lotte (suivant arrivage)</i>	32 €
<i>Crème au de St Jacques</i>	
<i>Poêlée de Gambas</i>	34 €
<i>Crème aux Parfums des Îles</i>	
<i>Poissons Selon Arrivage</i>	28 €
<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