

L'Auberge de Cheval Blanc

Menu Dégustation

Mises en Bouche



Foie Gras de Canard Maison (Origine France)

Accompagné de sa Gelée de Cerises Amarena aux Piments d'Espelette



Noix de Jacques Snackées

Sur Fondue de poireaux Crème safranée



Frisson Provençal



Filet de Bœuf (Charolais) Poêlé

Sauce au Muscat de Lunel

Ou

Médallions de Lotte

Crème au Corail de St Jacques



Petit Chèvre et son Mesclun



Assiette Gourmande de l'Auberge

Ou

Poire Pochée au Sirop Épicé en Habit Croustillant

Et son Chocolat Chaud Maison

Ou

Nougat Glacé au Miel Toutes Fleurs Maison

* 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