L'Auberge de Cheval Blanc

Menu d'Automne

Mises en Bouche

Fricassée de Moules aux Champignons

Crème au Curry

Ou

Terrine de Campagne Maison

Accompagnée de son Mesclun

Émincée de Magret de canard (Origine France)

Sauce au Miel Parfumée à la Lavande

Ou

Poisson du Marché

Risotto au Riz 3 Couleurs

Ardoise de Fromages

Ou

Croustillant de Mousse au Chocolat

Coulis de Fruits rouges

Ou

Tarte Fine aux Pommes à l'Huile d'Olive

Caramel au thym

**** Registre des allergènes contenus dans nos plats disponible à la réception du restaurant– Déclaration obligatoire***

Prix **39.50€**

En Euro (€) TVA et Service inclus

Nos viandes sont garanties d'origine France