

Hôtel Restaurant Le Cheval Blanc

Claire & Alain Guinoiseau & Damien Litaudon Chef de Cuisine sont ravis de vous accueillir et vous proposent:



Menu 32 Euros Par Personne Hors Boissons

Avec Entrée, Poisson ou Viande & Dessert

Ou

Menu 37,50 Euros Par Personne Hors Boissons

Avec Entrée, Poisson ou Viande, Fromage & Dessert

*La poitrine de rose confite, raviole végétale et bouillon d'une soupe à l'oignon
Aux arômes de truffe*

Ou

*Huitres pochées, carpaccio de veau et poireau / vinaigrette au citron confit,
Tuile de pain au beurre d'algues*



*Pavé de cabillaud clouté de jambon ibérique, bintje en aligot &
Huile de sésame noir, coulis de cresson et persil*

Ou

*Suprême de pintade en deux cuissons, pulpe de marron au whisky,
petit chou farci aux légumes « divers... »*



*Assortiment de Trois Fromages ****



*Ravioles de Betterave rouge et poires, crème glacée amande /gingembre,
Betterave cake*

Ou

*La banane frécinette et le citron vert, spéculos, panacotta passion,
Espumas gianduja*

Prix Nets, Taxes Comprises

Selon les dispositions régies par le décret N 2002-1467 en date du 17.12.2002