

*Menu « Cheval Blanc » à 85 € par personne Hors Boisson
Avec Entrée, Poisson Ou Viande, Fromage, Pré-Dessert, Dessert*

Menu Servi Uniquement pour l'Ensemble de la Table

Amuse-Bouche



*Foie Gras de Canard Mi-Cuit au Piment d'Espelette du Béarn,
Chutney de Pommes à l'Hibiscus & Poivre Rouge de Sichuan, Pain Grillé aux Fruits Secs*

Ou

Langoustines & Carottes en Deux Façons

Carotte Confite & son Sorbet au Safran de Touraine, Langoustines Rôties et en Tartare



Sandre & St Jacques, Petits Légumes de Saison, Jus de Crustacés

Ou

*Noix de Veau & Ris de Veau Braisée,
Fricassée de Champignons de Région*



Fromage



Pré Dessert



Comme un « Nougat »

Crème de Nougat, Moelleux aux Fruits Secs & Amarena, Gelée de Framboises

Ou

Dessert du Moment

Accord « Mets et Vins »

14€ les Deux Verres de Vins de 12cl