

Nos Menus

Menu « Plaisir »

Hors Week-End & Jours Fériés

Entrée / Plat ou Plat/Dessert

38€

Menu « Élégance »

Entrée, Plat, Fromage ou Dessert

44 €

Menu « Epicurien »

Entrée, Plat, Fromage et Dessert

48 €

Menu « Cheval Blanc »

Inspiration du Chef en 6 services

Uniquement sur réservation

90 €

Nos menus sont servis avec deux pains. Tout pain additionnel sera facturé 1 € l'unité.
La liste des allergènes disponible sur demande

Menus

Amuse-Bouche



L'Œuf Parfait

Velouté de Butternut & son Œuf de « La Ferme de Grange Neuve » cuit à 65°C,
Magret de Canard Fumé & Châtaignes Grillées

Ou

Les Champignons de Région

Champignons en Royal, en Carpaccio & en Sorbet



Le Retour de Pêche

Ballotine de Brochet de Loire & St Jacques d'Erquy, Sauce Bardes aux Epices des Iles

Ou

La Volaille

Volaille Orléanaise Farcie au Foie Gras & Saveurs de Truffes,
Purée de Panais & Champignons



Assortiment de Trois Fromages ***



Les Poires de Région

Poires en Trois Façons, Finger Chocolat & Noisettes

Ou

La Noisette

Mille-Feuille Noisettes & Chocolat, Mandarine Corse Poêlées & Flambées au Grand Marnier

Accord « Mets et Vins »

14€ les Deux Verres de Vins de 12cl