

# 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

## Le Saumon

Saumon Fumé Maison, Déclinaison de Chou-Fleur, Sorbet Sainte Maure de Touraine



## Le Retour de Pêche

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

Ou

## La Veau

Pavé de Veau Fermier de l'Aveyron et du Segala IGP, Galette Vonassienne,  
Tombée de Pleurotes, Jus Réduit aux Truffes



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