

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

Sandre Roti, Déclinaison de Carottes, Beurre Chinonais

Ou

Le 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