

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 ou Carte



Les Gambas

Fraîcheur aux Trois Quinoa, Pomme Granny et Sarrasin, Gambas Rôties & son Sorbet **18 €**

Ou

La Volaille

Dôme de Volaille Foie Gras & Champignons, Crèmeux de Céleris **18 €**



Le Retour de Pêche

Retour de Pêche Roti, Crèmeux de Fenouil & Pomme Granny Smith, **26 €**

Légumes Printaniers de chez Mr Gallot

Ou

« Le Bœuf Carotte »

Paleron de Bœuf Confit 12h00 au Chinon Rouge,
Carottes Braisées, Foie Gras Poêlé et Gaufre de Pomme de Terre **26 €**



Assortiment de Trois Fromages *** **14 €**



Dessert de Saison

« Velours Cheval Blanc » à la Fève de Tonka, Fruits de Saison Poêlés **16 €**

Ou

Dessert du Moment

16 €



Accord « Mets et Vins »

15€ les Deux Verres de Vins de 12cl