

Hôtel-Restaurant Le Cheval Blanc

Claire & Alain Guinoiseau & Damien Litaudon Chef de Cuisine sont ravis de vous accueillir et vous proposent:

La Carte

« Entrées »

Plat

Saumon mariné façon scandinave, gaufre de Pomme de terre à la mousse de haddock, Coings et pourpier 14,00 €

Ravioli d'araignée de mer et homard, épinards, royale d'artichauts, bisque mousseuse 19,00 €

Marbré de Foie gras de canard et poire pochée au vin jaune, Salade de poireau et jambon Ibérique, pain brioché aux noisettes 17,50 €

Carpaccio de filet de canard séché et champignons, copeaux de foie gras, Katsu de cuisses confites, mâche et cresson 14,50 €



« Poissons »

Filet de merlan de ligne poêlé, « rougail de sardine au citron confit, « choucroute de navets », vitelotte, jus genièvre et miso 22,00 €

Rougets barbet, boudin noir/châtaigne, jus de moule, Ecrasé de pomme de terre aux herbes et algues, fenouil braisé 26,00 €

Filet de sandre « Rossini » foie de lotte poêlé, soufflé d'écrevisse, Pomme Anna de topinambour et tuber estivum, mélange de pousses automnale 28,00 €



Avant de faire votre choix, nous vous remercions de bien vouloir mettre vos portables en mode silencieux

Prix Nets, Taxes Comprises

Selon les dispositions régies par le décret N 2002-1467 en date du 17.12.2002

Hôtel-Restaurant Le Cheval Blanc

La Carte Suite

«Viandes»

*Le quasi de veau cuit à basse température, crumble à la fourme d'Ambert,
La tête caramélisée aux épices en croustillant, Légumes d'un pot au feu au sésame noir* 22,00 €

*Canon d'agneau mariné au miso puis rôti, bouillon dashi, blette,
Coco de Paimpol, ail noir* 26,00 €

*Pigeonneau rôti sur le coffre, un vol au vent avec les cuisses, abats et champignons,
Pulpe de panais, légumes de saisons, jus tranché à l'huile de noix* 28,00 €



Plateau des Etables & de la Bergerie 12,00 € ***



«Desserts»

La crêpe « Façon Suzette », crème glacée aux parfums de pains d'épices 12,50 €

Baba, agrumes et pulpe d'aubergine, crème glacée huile d'olive, craquant aux olives noires 11,00 €

*Le chocolat noir origine Venezuela : en soufflé et en mousse légère, crémeux lime,
Marrons glacés et sorbet orange sanguine* 12,50 €

Suggestion du sommelier : verre de Pineau des Charentes Boule & Fils 4 cl: 3 €

Figues rôties, pecan pie, figue givrée, crème glacé au baileys, tofu d'aspérule 11,00 €

Prix Nets, Taxes Comprises

Selon les dispositions régies par le décret N 2002-1467 en date du 17.12.2002