

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

<i>Saumon mariné façon scandinave, gaufre de Pomme de terre à la mousse de haddock, Coings et pourpier</i>	14,00 €
<i>Raviole d'araignée de mer et homard, épinards, royale d'artichauts, bisque mousseuse</i>	19,00 €
<i>Marbré de Foie gras de canard et poire pochée au vin jaune, Salade de poireau et jambon Ibérique, pain brioché aux noisettes</i>	17,50 €
<i>Carpaccio de filet de canard séché et champignons, copeaux de foie gras, Katsu de cuisses confites, mâche et cresson</i>	14,50 €



« Poissons »

<i>Filet de merlan de ligne poêlé, « rougail de sardine au citron confit, « choucroute de navets », vitelotte, jus genièvre et miso</i>	22,00 €
<i>Rougets barbet, boudin noir/châtaigne, jus de moule, Ecrasé de pomme de terre aux herbes et algues, fenouil braisé</i>	26,00 €
<i>Filet de sandre « Rossini » foie de lotte poêlé, soufflé d'écrevisse, Pomme Anna de topinambour et tuber estivum, méli-mélo de pousses automnale</i>	28,00 €

Prix Nets, Taxes Comprises

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



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

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