

Hôtel Restaurant Le Cheval Blanc

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

***Déjeuner Découverte Hors boisson café compris
Servi uniquement au déjeuner Hors Dimanche***

*Entrée & Plat Ou Plat ; Fromages ou Dessert à 23 €
Ou Entrée ; Plat, Fromages ou Dessert à 30,90 €*



***Pour les Dîners & Déjeuner du Dimanche Midi & Jours Fériés,
nous vous proposons :***

***Menu 32 Euros Par Personne Hors Boisson
Avec Entrée, Poisson ou Viande , Fromages ou Dessert***

Ou

***Menu 37,50 Euros Par Personne Hors Boisson
Avec Entrée, Poisson ou Viande, Fromage & Dessert***

Amuse Bouche



*Œuf Parfait Accompagné de ses Ravioles de Crevettes en Bouillon de Crustacés,
Julienne de Légumes au Basilic*

Ou

*« Panchetta » de Lapin, Mesclun et Fenouillette,
Chutney de Fenouil, Jambon de Vendée*



*Filet de Rouget Grondin Poêlé, Déclinaison de Carottes Couleurs,
Emulsion Marinière de Coques*

Ou

*Carré de Cochon Roi Rose de Touraine, Coco de Paimpol & Chorizo Ibérique,
Courgette Farcie, Jus Corsé*



*Assortiment de Trois Fromages ****



Fruits de Saison, Panacotta Vanille, Biscuit Tendre aux Noix & Son Sorbet

Ou

Figues, Raisins comme une Pizza, Crème d'Amande, Sorbet Bernache

Hôtel Restaurant Le Cheval Blanc

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

Menu 50 Euros Par Personne Hors Boisson

Avec Entrée, Poisson ou Viande, Fromage & Dessert

Amuse Bouche



*Langoustines en Chaud Froid, Panées et en Tartare d'Agrumes,
Sponge Cake Champignons, Crème de Cèpes, Emulsion Jus de Carapaces*

Ou

*Foie gras de Canard mit-cuit Condimenté,
Chutney de Coings Local, Brioche Maison*



*Retour de Pêche, Mousseline de Patate Douce, Rizotto au Potimarron,
Emulsion à l'Américaine*

Ou

*Faux Filet Charolais, Terrine de Charlotte & Céleri au Beaufort,
Miroir au Vin de Chinon, Petits Légumes Façon Pot au Feu*



Plateau de Fromages



Dessert à choisir dans notre Carte

Menu Dégustation à 85 € par personne Hors Boissons

(Prise de commande avant 21h00 et le Dimanche Midi avant 13h00)

Notre Chef vous suggère un Menu Dégustation en plusieurs petits plats.

Cette formule est servie pour l'ensemble des convives à table

La Carte

« Entrées »

Plat

Œuf Parfait Accompagné de ses Ravioles de Crevettes en Bouillon de Crustacés,
Julienne de Légumes au Basilic 14,00 €

« Panchetta » de Lapin, Mesclun et Fenouillette,
Chutney de Fenouil, Jambon de Vendée 16,00 €

Langoustines en Chaud Froid, Panées et en Tartare d'Agrumes,
Sponge Cake Champignons, Crème de Cèpes, Emulsion Jus de Carapaces 22,00 €

Foie gras de Canard mit-cuit Condimenté,
Chutney de Coings Local, Brioche Maison 21,00 €

« Poissons »

Filet de Rouget Grondin Poêlé, Déclinaison de Carottes Couleurs,
Emulsion Marinrière de Coques 26,00 €

Retour de Pêche, Mousseline de Patate Douce,
Rizotto au Potimarron, Emulsion à l'Américaine 30,00 €

« Viandes »

Carré de Cochon Roi Rose de Touraine, Coco de Paimpol & Chorizo Ibérique,
Courgette Farcie, Jus Corsé 23,00 €

Faux Filet Charolais, Terrine de Charlotte & Céleri au Beaufort,
Miroir au Vin de Chinon, Petits Légumes Façon Pot au Feu 30,00 €



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



« Desserts »

La crêpe façon Suzette « Préparée & Flambée au Guéridon », 12,50 €

Fruits de Saison, Panacotta Vanille, Biscuit Tendre aux Noix & Son Sorbet 11,00 €

Figues, Raisins comme une Pizza, Crème d'Amande, Sorbet Bernache 11,00 €

Chocolat en Cigare au Grué Cacao,
Agrumes, Sorbet Cacao & Orange Sanguine