



L'auberge du

CHEVAL BLANC

Hôtel - Restaurant

ENTREES

Comme une piperade
Œufs, poivrons, tomates
23€

Langoustine
Variété d'haricots verts, agrumes,
bisque corsé
28€

Cucurbitacées
Courges confites et en velouté, agastache et groseilles
24€

PLATS

Paleron de bœuf confit
Navets aériens, fondue de poireaux
jus de bœuf corsé
27€

Foie gras poelé
Betteraves, salade trévis
sauce grand veneur
42€

Quenelles de brochet
Champignons de caves, sauce vin rouge
25€

Le ris de veau est toujours à l'honneur, sur demande

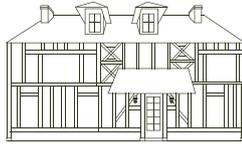
DESSERTS

Assiette de fromages régionaux de Julien Pinglot
14€

Soufflé chaud
Poire et amande,
eau de vie poire d'Olivet
14€

La figue
Figue rôtie et en clafouti
vinaigre de cranberry
14€

Mille feuilles mirabelles
Crème chiboust vanille, mirabelles, glace miel et noisettes
14€



L'auberge du
CHEVAL BLANC
Hôtel - Restaurant

LE MENU SURPRISE :
Laissez-vous porter par l'inattendu

Chaque menu est une création unique, imaginée au fil des saisons et de mes envies, pour vous faire vivre une expérience culinaire inoubliable.

Menu en 3 services : Une initiation tout en finesse.
46€

Menu en 4 services : Une aventure gastronomique complète.
68€

- Servis pour l'ensemble de la table -

Aucune carte, aucun indice : Tout est surprise ! Le chef s'inspire des produits du moment et de sa créativité pour composer votre repas.
Il vous suffit de m'indiquer vos intolérances et allergies.

Pour les plus jeunes gourmets, nous proposons des plats de la carte adaptés en demi-portions, afin qu'ils puissent également profiter d'un moment savoureux.

Nous remercions nos fournisseurs
Emilie Chigot, légumes et herbes aromatiques (45)
Maison Laugier, fruits et légumes (45)
Le mareyeur, poissons et coquillages (18)
Boucherie Gallais, viandes (37)
Ferme de la Faubonnière, volailles (41)

Toutes nos viandes sont d'origine française.
Nous restons à votre écoute en cas d'intolérances ou allergies.
Prix nets en euros, TVA et services inclus.