



## LA LETTRE DES AMIS DU CHEVAL BLANC

Bulletin hebdomadaire pour vos rendez vous gourmands

### Contenu de ce numéro :

- Menu des Amis
- Menu Fête
- Notre Carte à emporter

### Le Menu des Amis

Servi au restaurant 26 € en  
Semaine midi et soir et  
samedi midi

Déjeuner du Jour 18 € en  
semaine le Midi (Entrée plat  
ou plat dessert)

À Emporter Le Menu des  
Amis 20 € Complet, de  
Mercredi à Dimanche :

À emporter de Mercredi à  
Dimanche : Menu Fête 45 €

Servi au restaurant 59 € de  
Mercredi à Dimanche

À 49 € (Entrée plat ou plat  
dessert)

### Menu Fête

*Feuilleté d' Asperges*

*Et Morilles Fraîches*

Ou

*Foie gras de canard, gelée, Chutney  
pains maison aux raisins toastés*

\*\*\*

*Saumon et Lieu jaune en*

*Effeillé d'herbes fraîches*

*Asperges et Tagliatelles,*

*sauce Langoustine*

Ou

*Assiette d'Agneau carré et Gigot*

*Pomme de terre du Moment*

*Légumes du Soleil*

\*\*\*

*Mousse au Chocolat Lily*

*Crème à la vanille Bourbon*

Ou

*Tiramisu Fraises-Rhubarbe  
accompagnée de sa Madeleine  
et son Sorbet*

### Menu des Amis

*La Salade du Jardinier*

\*\*\*

*Blanquette de Volaille aux  
Asperges et Champignons*

*sur Tagliatelles fraîches*

\*\*\*

*Tarte à la Rhubarbe Meringuée*

## NOTRE CARTE À EMPORTER

*Foie gras de canard, gelée, Chutney pain aux raisin 20€*

*Duo de Saumon Fumé et Asperges, Cèleri 19€*

*Fine friture de Carpe sans arêtes, frites,  
Mayonnaise, Salade 20€ (servie au Restaurant 28€)*

*Marmite de l'Océan aux 3 poissons et Crevettes,  
Bouquet d'Asperges Tagliatelles, sauce Langoustine 30€*

*Tarte à la Rhubarbe Meringué 7€*

*Mousse au Chocolat Lily, crème Anglaise 9€*

*Tiramisu Fraises-Rhubarbe  
accompagnée de sa Madeleine et son sorbet 9€*

## NOS PRODUITS À EMPORTER

*Foie gras de canard (au poids) 19€ les 100 gr*

*Saumon fumé par nous (au poids) 9 € Les 100 gr*

*Le Pain maison à la Pomme de Terre et Pavot 5 €*

*Brioche Maison pur beurre 6 €*