



## 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

*Duo de Saumon et Asperges*

*Salade de Perles et Céleri*

Ou

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

\*\*\*

*Marmite de l'Océan aux 3 poissons  
et Crevettes, Bouquet d'Asperges*

*Tagliatelles, sauce Langoustine*

Ou

*Médailillon de Quasi de Veau aux  
Champignons des bois et Morilles*

*Knepfles et Légumes du Moment*

\*\*\*

*Mousse au Chocolat Lily*

*Crème à la vanille Bourbon*

Ou

*Pavlova aux Fraises*

*Et son Sorbet*

### Menu des Amis

*Quiche aux Asperges et Jambon*

*Mozzarella, Petites salades*

\*\*\*

*Bœuf Bourguignon, Pomme de terre*

*Grand-Mère « Pfluta »*

*à la crème et croûtons*

\*\*\*

*Crème caramel au beurre salé*

*Accompagnée de sa Madeleine*



## 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€ (servi au Restaurant 28 €)*

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

*Crème caramel au beurre salé 7 €*

*Mousse au Chocolat Lily, crème Anglaise 9 €*

*Pavlova aux Fraises accompagnée de sa Madeleine 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 €*