




Le Cheval Blanc
HÔTEL - RESTAURANT

Carte




Le Diderot
— RESTAURANT —

POUR COMMENCER

- Escalopes de foie gras de canard poêlées** 26 €
Fricassée de lentilles aux pieds de porc, sauce vin rouge épicée
- Saumon fumé par nos soins** 22 €
Confit de citron et pistou de mâche
-  **Crème d'oignon de Roscoff** 20 €
Légumes cuits et crus du moment à l'huile de noisette

PLATS

- Lotte cuite doucement** 31 €
Taboulé de quinoa, bouillon d'agrumes
- Ris de veau rôti** 41 €
Chapelure de jambon sec, mousseline de chou-fleur, jus infusé au café
- Filet de bœuf cuit au sautoir** 40 €
Gnocchis de pomme de terre, compotée d'oignons rouges au thym, jus lié au beurre noisette
-  **Fricassée de carottes multicolores** 20 €
Crème de coriandre, chèvre frais aux herbes

PLATEAU DE FROMAGES

- Plateau de fromages** 12 €
Faisselle de fromage blanc (Herbes ou Coulis de fruits) 6 €

DESSERTS

- Ravioles d'ananas épicé** 13 €
Glace au miel "Au rucher de Forquenay"
- Éclair façon "Belle Hélène"** 13 €
- Chocolat au lait et fruits de la passion** 13 €
- Le citron du Cheval Blanc, gel agrumes** 13 €
- Assiette de glaces et sorbets Maison** 11 €
- Suggestion selon l'inspiration du moment** 13 €



Le Cheval Blanc
HOTEL • RESTAURANT

Carte



Le Diderot
— RESTAURANT —

TO START

- Pan-seared duck foie gras escalope** 26 €
Lentil fricassee with trotter, spiced red wine reduction
- House-smoked salmon** 22 €
Lemon confit, lamb's lettuce pistou
- ✔ **Roscoff onion velouté** 20 €
Seasonal cooked and raw vegetables, hazelnut oil

MAIN COURSES

- Gently cooked monkfish** 31 €
Quinoa tabbouleh, citrus broth
- Roasted sweetbread** 41 €
Cured ham crumb, cauliflower mousseline, coffee-infused jus
- Pan-seared beef fillet** 40 €
Potato gnocchi, thyme-scented red onion compote, brown butter jus
- ✔ **Multicoloured carrot fricassee** 20 €
Coriander cream, fresh herb goat cheese

PLATEAU DE FROMAGES

- Cheese Plate** 12 €
Fresh cheese curd (with herbs or fruit coulis) 6 €

DESSERTS

- Spiced pineapple ravioli** 13 €
Honey ice cream "Au rucher de Forquenay"
- "Belle Hélène" style éclair** 13 €
- Milk chocolate and passion fruit** 13 €
- Cheval Blanc's lemon, citrus gel** 13 €
- Ice cream and sorbet selection Maison** 11 €
- Seasonal inspiration dessert** 13 €