

- 1972 -

Le Restaurant du Cheval Blanc

V A N D O E U V R E S

MENU SAINT VALENTIN

HUITRE 'KYS' SPÉCIALE N°3

En gelée de concombre, citron vert, gingembre

OU

BETTERAVE RÔTIE

Bouillon de champignons aromatisé au thé fumé

LANGOUSTINE

Marinée au citron BIO de la Côte Amalfitaine,
pomme verte, café, céleri vert et lampascioni

OU

FILET DE BŒUF EN CARPACCIO

Truffe noire du Périgord, crémeux champignons,
jaune d'œuf confit

RAVIOLE DE TOURTEAU 'EN IMPRIMÉ'

Bisque légère parfumée à la feuille de kéfir

PAVÉ DE TURBOT CÔTIER DE L'ATLANTIQUE,

Haricots blancs braisés aux jus de coquillages,

jus iodée de scarole grillée

OU

SUPRÊME DE PINTADE DES DOMBES RÔTI,

Mille-feuilles de céleri pomme et truffe noire du Périgord,

kaki persimon, jus au vinaigre de framboise

VACHERIN MINUTE À L'ORANGE SANGUINE

Crème mascarpone au romarin,

sorbet maison orange et safran

MENU EN 5 SERVICES / PRIX FIXE : 130CHF / PERS.

SERVICE & TAXES INCLUSES