

- 1972 -
*Restaurant du
Cheval Blanc*

VANDOEUVRES

Suggestions

ANTIPASTI & SALADES

FILET DE BŒUF EN CARPACCIO	Entrée 38
Chanterelles d'été, vinaigre balsamique, jaune d'œuf confit	Plat 65
TARTARE DE THON	30
Artichauts marinés, pistaches de Bronte, coulis de tomates Datterino & basilic	
FEUILLES DE CHÊNE	24
Feuilles de chêne rouge, graines de tournesol torréfiées, pêches, parmesan, vinaigrette framboise	
CRUDO DE SERIOLE	38
Concombres marinés aux agrumes, sauce ponzu	

PASTA & RISOTTO

ROULÉ DE PAPPARDELLE	38
Pappardelle farcie au canard braisé, crème de parmesan, jus de braisage à la sauge	
SPAGHETTI À LA LANGOUSTE	58
Queue de langouste décortiquée, sauce bisque tomatée légèrement épicée	
RISOTTO À LA SEICHE	38
Risotto 'cuit minute' à l'encre de seiche et au citron, seiche confite, parmesan	

VIANDES & POISSON

SUPRÊME DE VOLAILLE	54
Suprême de poulet jaune cuit à basse température, tombée de pousses d'épinard, coulis vert, jus court aux chanterelles & thym citronné	
PAVÉ DE BAR CÔTIER	56
Le pavé de bar rôti, pâtisson coulis tiède de courgettes & basilic citronné	
CÔTE DE BOEUF MATURÉE POUR 2	170
'Blonde d'Espagne' 800 g sans os Choix de deux garnitures	