

# Hôtel Restaurant Le Cheval Blanc

Claire & Alain Guinoiseau & Denis Leclerc Chef de Cuisine sont  
ravis de vous accueillir et vous proposent:

**Déjeuner Découverte Hors boisson café compris**  
**Servi uniquement au déjeuner Hors Samedi, Dimanche & Jours Fériés**

Entrée & Plat Ou Plat ; Fromages ou Dessert à 23 €  
Ou Entrée ; Plat, Fromages ou Dessert à 30,90 €



**Pour les Dîners & Déjeuner du Samedi & Dimanche Midi &  
Jours Fériés, nous vous proposons :**

**Menu 32 Euros Par Personne Hors Boisson**  
**Avec Entrée, Poisson ou Viande , Fromages ou Dessert**

**Ou**

**Menu 37,50 Euros Par Personne Hors Boisson**  
**Avec Entrée, Poisson ou Viande, Fromage & Dessert**

*Velouté de Butternut, Croustillant de boudin noir,  
Tuile et Espumas de cochon fumé*

**Ou**

*Râble de Lapin poêlé Minute, Crèmeux de Choux Romanesco, Sponge Cake à la Noisette  
& Trompette de la Mort, « Flambi de Pleurotes », Coulis de Persil*



*Filet de Truite de Source, Embeurrée de Vitelotte, Champignons du Moment,  
Beurre Blanc au Vouvray*

**Ou**

*Poulette de Racan en Deux Cuissons :  
Le Suprême à Basse Température, La Cuisse Farcie aux Trompettes de la Mort,  
Légumes Oubliés, Jus de Carcasse Corsé*



*Assortiment de Trois Fromages \*\*\**



*La Poire sur un biscuit Dacquoise, Crème légère noisette et glace amande*  
**Ou**

*Crèmeux au Nougat de Montélimar, Sponge Cake au citron vert,  
Bananes marinées à la vanille, Sorbet Banane*

# *Hôtel Restaurant Le Cheval Blanc*

*Claire & Alain Guinoiseau & Denis Leclerc Chef de Cuisine sont  
ravis de vous accueillir et vous proposent :*



## *Menu 50 Euros Par Personne Hors Boisson Avec Entrée, Poisson Ou Viande, Fromages & Dessert*

### *Amuse Bouche*



*Noix de St Jacques & Asperges Blanches de Touraine, Jus de Bardes,  
Emulsion Jus de Pommes Granny Smith*

*Ou*

*Foie gras de Canard mit-cuit au Vouvray Moelleux,  
Gelée au Cidre & Jus de Pommes de Touraine,  
Chutney de Pommes Tapées de Rivarennnes, Brioche Maison*



*Retour de Pêche, Déclinaison de Carottes Couleur, Sauce Oseille Revisitée*

*Ou*

*Selle d'Agneau rôtie en viennoise d'Herbes, Légumes Printaniers,  
Jus Corsé au Romarin*



*Plateau de Fromages*



*Dessert à choisir dans notre Carte*

## *Menu à 65 € Par Personne Hors Boisson*

*(Prise de commande avant 21h00 et le Dimanche Midi avant 13h00)  
Notre Chef vous suggère un Menu Dégustation en plusieurs petits plats.  
Cette formule est servie pour l'ensemble des convives à table*

*Prix Nets, Taxes Comprises*

*Selon les dispositions régies par le décret N 2002-1467 en date du 17.12.2002*

# La Carte

## « Entrées »

## Plat

Velouté de Butternut, Croustillant de boudin noir,  
Tuile et Espumas de cochon fumé 14,00 €

Râble de Lapin poêlé Minute, Crémeux de Choux Romanesco,  
Sponge Cake à la Noisette & Trompette de la Mort, « Flambi de Pleurotes »,  
Coulis de Persil 15,00 €

Noix de St Jacques & Asperges Blanches de Touraine, Jus de Bardes,  
Emulsion Jus de Pommes Granny Smith 21,00 €

Foie gras de Canard mit-cuit au Vouvray Moelleux,  
Gelée au Cidre & Jus de Pommes de Touraine,  
Chutney de Pommes Tapées de Rivarennnes, Brioche Maison 21,00 €

## « Poissons »

Filet de Truite de Source, Embeurrée de Vitelotte, Champignons du Moment,  
Beurre Blanc au Vouvray 22,00 €

**Retour de Pêche**, Déclinaison de Carottes Couleur, Sauce Oseille Revisitée 30,00 €  
Filet de Rascasse Rôti sur Peau, Embeurrée de Choux Frisés, Chou Pak-choï,

## « Viandes »

Poulette de Racan en Deux Cuissons :  
Le Suprême à Basse Température, La Cuisse Farcie aux Trompettes de la Mort,  
Légumes Oubliés, Jus de Carcasse Corsé 23,00 €

Selle d'Agneau rôtie, Légumes printaniers, Jus Corsé au Romarin 30,00 €  
Poulette de Racan en Deux Cuissons :



Plateau des Etables & de la Bergerie 12,00 € \*\*\*



## « Desserts »

La crêpe façon Suzette « Préparée & Flambée au Guéridon », 12,50 €

La Poire sur un biscuit Dacquoise, Crème légère noisette et glace amande 11,00 €

Crémeux au Nougat de Montélimar, Sponge Cake au citron vert,  
Bananes marinées à la vanille, Sorbet Banane 11,00 €

Demi-Sphère Velours Chocolat, Mousse Mandarines, Chocolat Caraïbe 72%,  
Salade de Clémentines de Corse & Son Sorbet 12,00 €

**Origine de nos Produits :**

*St Jacques : Erquy (22); Truite Rose de Source : France*

*Poulette de Racan : Pays de Racan (37); Agneau : Français (87); Lapin : Vendée (85)*

*Fournisseurs viandes : Boucherie Gallais ; Négotours*

*Fruits & Légumes : Pomona Terre Azur*

*Fromages : Rodolphe Lemeunier International Caseus Award 2017 La Croix en Touraine (37)*

*Et la Fromagerie Deschamps pour les Chèvres à Chambourg Sur Indre (37)*