

Menu 45 euros

Entrées

Ballotine de foie gras mi- cuit saupoudré de cacao, compotée de poires à l'orange 15€

Ou

Tortellini au saumon et aux gambas, fondue de fenouil, bisque des têtes de gambas 14€

Plats

Queue de lotte rôtie au vin rouge, fondant et mousseline de cèleri rave, réduction du jus de cuisson 24€

Ou

Magret de canard fumé aux bais de genièvre, choucroute de choux rouge jus au vin chaud, crème au wasabi 24€

Ou

Pièce de cuisseau de chevreuil rôtie (origine PL), légumes-racines glacés au miel huile de noix, et vinaigre de cidre, jus de chevreuil à la réglisse 26€

Desserts

Crèmeux tiède au chocolat 70% cacao, gel de clémentines Corse 10€

Gâteau aux noix et à l'orange, crème glacée au miel de lavande 10€

Assiette de fromages affinés 10€

La Bouillabaisse en deux services 55€ par personne

Pour deux personnes minimum, doit être commandée au moins 24 heures à l'avance

Producteurs

Il nous serait, impossible de produire des plats de qualité sans ses produits qui sont le fruit du travail acharné de nos producteurs et qui sont l'essence de notre cuisine. C'est pourquoi nous tenons à remercier pour le menu de cette semaine : Les fromageries Perez à Peypin d'Aigues pour le fromage de chèvre. Les bergeries de Belugues à Manosque pour les fromages de vache et brebis. Le GAEC Pimoutier à Manosque pour les légumes. La boulangerie Rouger à Manosque pour le pain. Le Moulin de l'Olivette à Manosque pour l'huile d'olive et bien sûr, le grand Luberon et mère nature pour les herbes aromatiques et les champignons.

Toutes nos viandes sont d'origine française.



Menu de la St Sylvestre

Mardi 31 décembre au soir

84€ par personne

Mise en bouche

Huitre AOP Camargue, granité au bloody Mary

A suivre

Ballotine de foie gras rôti, condiment betterave/pomme

A suivre

Gambas rouge snackés, topinambour rôti, sauce hollandaise au citron caviar

A suivre

Poitrine braisée de veau rosé des alpes, dans un cannelloni de choux à la truffe, crémeux de cèleri rave, jus de cuisson truffé

A suivre

Inspiration sur un fromage

A suivre

Soufflet au chocolat 70% cacao et à la poire, crème glacée à la vanille de Tahiti

Le Cheval Blanc

La Bastide des Jourdans, 04 90 07 40 23



Toutes nos viandes sont d'origine française.

Menu du jour de l'an

Mercredi 1^{er} janvier 2025 au déjeuner

72€ par personne

Mise en bouche

A suivre

Ballotine de foie gras rôti, condiment betterave/pomme

A suivre

Gambas rouge snackés, topinambour rôti, sauce hollandaise au citron caviar

A suivre

Poitrine braisée de veau rosé des alpes, dans un cannelloni de choux à la truffe, crémeux de cèleri rave, jus de cuisson truffé

A suivre

Soufflet au chocolat 70% cacao et à la poire, crème glacée à la vanille de Tahiti

Le Cheval Blanc

La Bastide des Jourdans, 04 90 07 40 23



Toutes nos viandes sont d'origine française.

Pour les enfant (jusqu' à 10 ans)
13 euros

Filet de poulet rôti, légumes du moment
Ou
Pêche du jour, légumes du moment

HORAIRES

Lundi : Fermé

Mardi : 19h30-20h30

Mercredi : 19h30-20h30

Jeudi : 19h30-20h30

Vendredi : 19h30-20h30

Samedi : 12h00-13h30 puis 19h30-20h30

Dimanche : 12h00-13h30

Nous acceptons les paiements par carte bleu, chèques et espèce

Tel : 04 90 07 40 23

Toutes nos viandes sont d'origine française.