

Menu 45 euros

Entrées

Ballotine de foie gras mi-cuit, mariné au vin d'orange, chutney aux figues 15€
Ou

Courge Delicata farcie d'une poêlée de champignons sauvage au cidre, chips de petit salé 15€

Plats

Truite aux amandes : Filet de grosse truite poêlée sur peau, crème d'amandes torréfiées, semoule de chou-fleur 25€

Ou

Epaule d'agneau de pays confite, mousseline de courge butternut rôtie, jus de cuisson 26€

Ou

Échine de porc « Duo d'Albion » rôtie, jus au vin de noix, pieds de moutons au vinaigre, purée de céleri rave 24€

Desserts

Pomme confite au caramel, sablé breton, crème mascarpone 10€

Pavlova aux kiwis d'ici, crème fouettée à la verveine 10€

Assiette de fromages affinés 10€

La Bouillabaisse en deux services 59€ 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. Le GAEC Pimoutier à Manosque pour les légumes. Duo d'Albion à Simiane-la-Rotonde pour le porc. Le domaine Bouteille à Volx pour les pommes, les kiwis et le cidre. 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 noël

Déjeuner du jeudi 25 décembre 2025

68 Euros

Pour commencer

Une coupette pétillante et un assortiment à grignoter

A suivre

Saumon Label rouge d'Ecosse, fumé par nos soins au bois de hêtre et en rillettes,

Fromage frais aux herbes et perles de citron caviar

A suivre

Foie gras de canard poché au cidre épicé, pommes granny Smith confites

A suivre

Ballotine de pintade fermière farcie de farce trois viande à la truffe noire, choux de Bruxelles et marrons, jus de cuisson

A suivre

Inspiration sur un fromage

A suivre

Moelleux châtaigne/poire, sorbet poire Guyot, gel à la clémentine corse

Ce menu sera aussi disponible à emporter au prix de 54,50€. Les commandes sont à récupérer le mercredi 24 entre 16h00 et 18h00

Toutes nos viandes sont d'origine française.



Menu de la St Sylvestre

Mercredi 31 décembre au soir

89€ par personne

Mise en bouche

Huitre de Camargue fumée au bois de hêtre, pomme verte, wasabi

A suivre

Œuf parfait au parfum de truffe, fondue de poireaux

A suivre

Noix de Saint-Jacques poêlées dans un beurre à la truffe noire, topinambours rôtis, gel à l'orange

A suivre

Magret de canard rôti, mousseline de betteraves torréfiées, jus au foie gras et au cidre d'ici

A suivre

Inspiration sur un fromage

A suivre

Croquette de chocolat fondant à la fève de tonka, crème glacée à la menthe

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 2026 au déjeuner

76€ par personne

Mise en bouche

A suivre

Œuf parfait au parfum de truffe, fondue de poireaux

A suivre

Noix de Saint-Jacques poêlées dans un beurre à la truffe noire, topinambours rôtis, gel à l'orange

A suivre

Magret de canard rôti, mousseline de betteraves torréfiées, jus au foie gras et au cidre d'ici

A suivre

Croquette de chocolat fondant à la fève de tonka, crème glacée à la menthe

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 : 19h30-20h30

Dimanche : 12h00-13h30

Toutes nos viandes sont d'origine française.

Nous acceptons les paiements par carte bleu, chèques et espèce

Tel : 04 90 07 40 23

Toutes nos viandes sont d'origine française.