

Menu 45 euros

Entrées

Terrine de chevreuil, foie gras et porc à la truffe noire, salade de jeunes feuilles 15€

Ou

Gambas rouge, comme un petit tagine au fenouil et aux kumquats 15€

Plats

Filet de cabillaud Skrei rôti en croute d'herbes, épinards à la morue 26€

Ou

Faux filet de bœuf Charolais poêlé, courge rôtie, purée d'oignons rouge
comme un condiment, jus au vin rouge 26€

Ou

Jarret de porc « Duo d'Albion » braisé au cidre, mousseline de cèleri rave à la truffe
noire, pommes rôties, jus de cuisson 26€

Desserts

Sur l'idée d'une omelette Norvégienne : guimauve glacée, glace vanille
chocolat chaud 10€

Panna cotta rhum/vanille, salade de fruits exotiques 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 : Le GAEC Pimoutier à Manosque pour les légumes. La bastide Bio à la
Bastide-des-Jourdans, pour les œufs. Duo d'Albion à Simiane-La-Rotonde pour le porc. 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.

Toutes nos viandes sont d'origine française.



Menu de Pâques

Menu du dimanche 05 avril 2026

55€ par personne

Œuf parfait « La Bastide Bio » cuit à 63 degrés, les premières asperges du Luberon, crème de parmesan à la truffe blanche de mars (tuber brochii)

A suivre

Filet de grosse truite cuit à l'unilatéral, endive braisée à l'orange

A suivre

L'agneau de pâques : Le filet rôti et la poitrine confite, ragout de petit pois et de fèves à la menthe, jus de cuisson

Pour terminer

Œuf à la coque au chocolat noir 72% cacao, espuma d'amande, gel d'orange, praliné noisette

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

Nous acceptons les paiements par carte bleu, chèques et espèce

Tel : 04 90 07 40 23

Toutes nos viandes sont d'origine française.