



CARTE OCTOBRE-NOVEMBRE 2024

Menu Gourmet (3 plats) à 29.90 €

Menu Villandry (2 plats) à 24.90 €

**Le Cheval
Rouge**

ENTREE

- Foie Gras Maison et sa Confiture +3.50€
- Nid d'œufs brouillés à l'huile de truffe et éclats de trompette de la mort
- Carpaccio de betteraves et radis, magret fumé, vinaigrette agrumes
- Tatin d'endives sauce au bleu et noix

Végétarien : carpaccio de betteraves et radis, vinaigrette aux agrumes

PLATS

- Pièce de Bœuf sauce Chinon
- Sauté de gibier façon grand veneur, purée de céleri
- Cannelloni de poireaux au cabillaud
- Filet de Sandre à la crème de basilic

Végétarien : Tatin d'endives sauce au bleu et noix

Servi avec des légumes du jour

DESSERTS

- Plateau de Fromages (3 morceaux)
- Millefeuille d'ananas, crème de mangue
- Aumônière de crêpe pomme caramel, crème anglaise
- Charlotte au chocolat
- fla à l'ancienne, coulis de fruits rouges