

# 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 Dimanche**

Entrée & Plat Ou Plat ; Fromages ou Dessert à 23,50 €  
Ou Entrée ; Plat, Fromages ou Dessert à 31,90 €



Velouté de Butternut, Cromesquis de Canard de Challans & Châtaignes,  
Emulsion à l'Ail Noir

Ou

Gravelax de Truite, Crumble de Chèvre, Mousse d'Oignons Rouges au  
Poivre de Kamput, Sponge Cake aux Epinards



Esturgeon Poêlé (**Provenance le Moulin du Couvent à Descartes**), Crème de Potiron,  
Endives Braisées au Caramel d'Orange Sanguine,  
Quelques Carottes, Emulsion Beurre Iodé & Oranges

Ou

Ballotine de « **Guttera Vendéenne élevée en plein air** » Cuit Basse Température,  
Duxelle Revisité, Petits Légumes Verts, Sauce à l'Essence de Champignons



Assortiment de Trois Fromages \*\*\*

Ou

Ardoise de Gourmandises

Ou

Dessert du Jour