

## MENU À 29€

Mise en bouche (crème brûlée au foie gras)

\*\*\*\*\*

Médailillon de lotte à l'américaine

Ou Filet de bar sauce homardine

\*\*\*\*\*

Tournedos de bœuf aux morilles

Ou Poêlée de ris de veau à la crème de

Jambon de parme

\*\*\*\*\*

Garniture de légumes

\*\*\*\*\*

Douceur de poire au coulis de cassis

Ou Fraisier et son coulis (à la saison)

Ou Noisettine praliné, chocolat crème anglaise

## MENU À 20€

Foie gras de canard maison et ses olivettes de mangue

Ou Filet de cabillaud à l'embeurré de choux sauce Noilly

\*\*\*\*\*

Filet mignon de veau à la crème et champignons

Ou Magret de canard Montmorency

\*\*\*\*\*

Garniture de légumes

\*\*\*\*\*

Abricotier à la mangue et cœur de banane flambée

Ou Tartelette citron meringuée

Ou Fraisier et son coulis (à la saison)



## Pour vos événements de famille, repas entre amis...



« Fait maison »

Restaurant & Hôtel\*\*\*

Le Cheval Blanc et Clovis

3 rue de la barre - 86190 Vouillé

Tél : 05 49 51 81 46

Email

[lechevalblanc.clovis@wanadoo.fr](mailto:lechevalblanc.clovis@wanadoo.fr)

[www.cheval-blanc-clovis.fr](http://www.cheval-blanc-clovis.fr)



## Plats cuisinés à emporter 2020



Restaurant & Hôtel\*\*\*

Le Cheval Blanc et Clovis

3 rue de la barre - 86190 Vouillé

## L'APÉRITIF



**Toast froid / 0.70cts pièce**  
**Four chaud / 0.90cts pièce**  
**Verrine / 1.80€**

(Mascarpone au saumon fumé - mousse de foie et pain d'épices - avocat, crabe et œuf mimosa – légumes printaniers ...)

**Pain surprise / 28€**

## ENTRÉES & SALADES À LA PART

**Foie gras de canard maison (70gr)/ 11€**  
**Saumon fumé par nos soins / 6,50€**  
**Pressé de crabe à la mangue / 9.00€**  
**Salade gourmande** (foie gras, gésiers, magrets...) / **7.50€**  
**Salade nordique** (crevette, saumon fumé, tomate) / **6.50€**  
**Gravlax de saumon et ses blinis / 8€**

\*assaisonnement à part pour les salades

## POISSONS À LA PART

**Filet de sandre en écailles de coquille Saint Jacques sauce crustacés / 10€**  
**Filet de cabillaud à l'embeurré de choux sauce Noilly / 9€**  
**Filet de bar aux écrevisses sauce homardine / 13€**  
**Médailillon lotte à l'américaine/ 10€**

La part de légumes + 1.50€ pour le poisson

## VIANDES À LA PART



Garniture de légumes viande comprise

**Filet de magret Montmorency ou poivre vert / 10€**  
**Tournedos de bœuf Rossini / 13€**  
**Filet de bœuf aux morilles / 13€**  
**Noix de veau aux pleurottes / 8.50€**

PIATS CONVIVIAUX A PARTAGER A PARTIR DE 10 PERS la part

**Paëlla Andalouse 10€**  
**Couscous 10€**  
**Joue de porc aux pruneaux 8€**  
**Sauté de veau Marengo 8€**  
**Choucroute maison 10€**

DESSERT À 3.20€ (LA PART)

**Dôme de chocolat blanc au cœur de caramel.**  
**Noisetine praliné, chocolat crème anglaise.**  
**Abricotier à la mangue au cœur de bananes flambées.**  
**Nougat glacé et sa tuile aux amandes.**  
**Fraisier et son coulis de framboise**  
**Douceur de poire au coulis de cassis.**

FOURS SUCRÉS 1.10€  
LA PIECES

Au choix :

**Tartelette citron meringuée.**  
**Baba au rhum.**  
**Mousse chocolat noir.**  
**Paris Brest.**  
**Choux crème caramélisé.**  
**Tartelette chocolat framboise.**  
**Verrine aux fruits frais.**  
**Verrine Panna cotta Banane.**  
**Tartelette aux fruits de saison**