



Carte



• RESTAURANT LE DIDEROT •

POUR COMMENCER

Rouelles de foie gras de canard mi-cuit 25 €
Chutney abricots sec, brioche toastée

Velouté de Châtaignes à la cardamome 18 €
Beignet au boudin noir



Risotto Fregola Sarda aux artichauts, tomates séchées 20€
et roquette

PLATS

Ris de veau rôti au caramel poivré, déclinaison de 39 €
carottes, jus acidulé

Filet de bœuf cuit au sautoir, ravioles au Langres, sauce 40 €
ivre de vin

Les saint jacques selon l'inspiration du moment 39 €



Déclinaison de chou fleur gel citron et noisettes 20 €
torréfiées

PLATEAU DE FROMAGES

Plateau de fromages 12 €
Faisselle de fromage blanc (Herbes ou Coulis de fruits) 6 €

DESSERTS

Ananas poché / rôti, crumble à la noix de coco, 12 €
vinaigrette mangue passion

Mousse au fromage blanc citronné, salade de mandarine 11 €
épicée et petit sablé à la vanille

Autour de la pomme verte, gel manzana 12 €

Entremet chocolat "grand cru", sauce au praliné, glace 12 €
vanille

La tarte au citron du Cheval Blanc 12 €

Assiette de sorbets et glaces "Maison" 10 €



Plats végétariens



Carte



• RESTAURANT LE DIDEROT •

TO START

Duck foie gras terrine Dried apricot chutney, toasted brioche	25 €
Chestnut velouté with cardamom Black pudding fritter	18 €
Fregola Sarda risotto with artichokes, sun-dried tomatoes, and rocket	20€

MAIN COURSES

Roasted veal sweetbreads with peppered caramel, carrot variations, tangy jus	39 €
Pan-seared beef tenderloin, Langres cheese ravioli, wine-infused sauce	40 €
Scallops inspired by seasonal flavors	39 €
Cauliflower variations with lemon gel and roasted hazelnuts	20 €

CHEESE PLATTER

Cheese Plate	12 €
Fresh cheese curd (with herbs or fruit coulis)	6 €

DESSERTS

Poached/roasted pineapple, coconut crumble, mango-passion fruit vinaigrette	12 €
Lemon-flavored cream cheese mousse, spiced mandarin salad, and a small vanilla shortbread	11 €
Green apple variations, Manzana gel	12 €
"Grand Cru" chocolate entremet, praline sauce, vanilla ice cream	12 €
The Cheval Blanc lemon tart	12 €
Assorted homemade sorbets and ice creams	10 €