



Au fil des saisons

• RESTAURANT LE DIDEROT •



56.00€ - Entrée, Plat, Fromage ou Dessert

Amuse Bouche

ENTREES

Quasi de veau "façon Vitello tonnato", Mayonnaise aux herbes, émulsion au thym

Escalope de foie gras de canard poêlée, mousseline de butternut à la vanille et légumes d'hiver, bouillon corsé

Royal à l'ail doux, escargots en persillade, jus émulsionné au persil plat

PLATS

Suprême de pintade cuit à basse température, millefeuille de pomme de terre, légumes du marché, sauce poulette

Pavé de maigre mi- fumé, pois gourmands et radis, sauce vin blanc, perles de hareng

Dos de cerf cuit au sautoir, poire au vin rouge, salsifis rôtis et betteraves en déclinaison

PLATEAU DE FROMAGES

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

CHOIX DE DESSERT DE NOTRE CARTE



De notre terroir



• RESTAURANT LE DIDEROT •

42.00€ - Entrée, Plat, Fromage ou Dessert

ENTREES



**Velouté de Châtaignes à la cardamome
Beignet au boudin noir**



**Gravelax de truite blanche, compotée de fenouil
flambée au pastis, crackers aux graines**

PLATS

Ballotine de volaille au cumin, carottes en deux façons

Pavé de truite saumonée et choux de Bruxelles glacés

PLATEAU DE FROMAGES

**Plateau de fromages
Faisselle de fromage blanc (Herbes ou Coulis de fruits)**

DESSERTS

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

La tarte au citron du Cheval Blanc

Tous les plats annotés d'un  sont réalisés avec la participation de nos fournisseurs locaux et régionaux



Au fil des saisons

• RESTAURANT LE DIDEROT •

56.00€ - Starter, Main, Cheese or Dessert

Amuse Bouche

STARTERS

Veal loin "Vitello tonnato style", herb mayonnaise,
thyme emulsion

Pan-seared duck foie gras, butternut squash mousse
with vanilla, winter vegetables, rich broth

Royal of mild garlic, parsley-butter snails, parsley-
infused jus

MAINCOURSES

Low-temperature cooked guinea fowl supreme, potato
millefeuille, market vegetables, creamy sauce

Lightly smoked meagre steak, snow peas and radishes,
white wine sauce, herring pearls

Pan-seared venison loin, red wine-poached pear, roasted
salsify, and beet variations

CHEESEPLATTER

Cheese Plate

Fresh cheese curd (with herbs or fruit coulis)

DESSERT OPTIONS FROM OUR MENU



De notre terroir



• RESTAURANT LE DIDEROT •

42.00€ - Starter, Main, Cheese or Dessert

STARTERS



Chestnut velouté with cardamom Black pudding fritter



White trout gravlax, fennel compote flambéed with pastis, seed crackers

MAIN COURSES

Chicken ballotine with cumin, carrots two ways

Salmon trout steak with glazed Brussels sprouts

CHEESEPLATTER

Cheese Plate

Fresh cheese curd (with herbs or fruit coulis)

DESSERTS

Lemon-flavored cream cheese mousse, spiced mandarin salad, and a small vanilla shortbread

The Cheval Blanc lemon tart

Tous les plats annotés d'un  sont réalisés avec la participation de nos fournisseurs locaux et régionaux