Fait Maison

Restaurant Le Cheval Rouge
MENU SANS CONTACT
Pour consulter notre menu, scannez ce code avec votre téléphone

Le Cheval Rouge , vous propose à emporter, sur commande (délais de 4 jours) :

Son traditionnel Foie gras de canard fait maison (110€ le Kg)

& Son saumon fumé maison au bois de Hêtre (60€ le Kg)

Les Menus Carte du Cheval Rouge

Menu : 39 € : 1 Entrée + 1 Plat + 1 Dessert (Hors boisson)

Les entrées à la carte 14 €

Les couteaux farcis *(beurre persillé, poudre d'amande et piment d'Espelette)*

Carpaccio de Saint-Jacques et sa vinaigrette de mangue au poivre

Le saumon fumé Maison au bois de Hêtre et sa crème aux fines herbes

L'incontournable foie gras de canard et sa confiture d'oignons

Les plats à la carte 23 €

Médaillon de lotte sauce vin blanc et son tatin d'endives

Gambas , piment d'Espelette & flambées au Cognac

Faux-filet d'Angus à la fleur de sel

Magret de canard sauce à l'orange

Les desserts à la carte 10 €

Le Saint Marcellin rôti au miel

La Tarte fine pomme rhubarbe et glace caramel beurre salé

Le Fondant chocolat et sa crème anglaise

Tarte citron meringuée revisitée en demi-sphère

Le Café gourmand (Suppl. 3 €)

Menu Enfant : 15 €

Steack haché, frites maison & Deux Boules de Glace