

Marc Labourel
Chef de Cuisine de l'
Auberge du Cheval Blanc - Jossigny
Vous présente sa carte

Les Entrées

Starters

Coquilles Saint Jacques poêlées, mesclun – 14 €

Huile d'Olives au Thym

Poeled scallops, mixed salad, Thyme perfumed oil

Assortiment de Cochonnaille, condiments et Buisson de Salade – 22 €

Delicatessen, Seasonings & Salad Bush

Assiette de Noir de Bigorre, ratatouille fraîche – 19 €

Noir de Bigorre cured finest quality ham in a plate with fresh vegetables stew

Foie gras, chutney de fruits et toast brioché – 24 €

Foie Gras, fruits chutney and hot « brioché » toast

Cuisses de Grenouille sautées à l'Ail et aux fines herbes – 25 €

Crispy Garlic and Herbs perfumed Frog Legs

Rouget Barbet Mariné, coulis & brunoise de betteraves – 19 €

Pommes Vertes, Chicon

Marinated Red Mullet, beetroot brunoise, Green Apple, endive

Ravioles d'aubergine, magrets fumés, émulsion de lard – 23 €

caviar d'Aubergines, Buisson de Salade

Eggplant Ravioles, Duck Steaklet, smashed Eggplant, Bush of Salad

Salade de Homard, huile tomatée, petits légumes croquants – 28 €

Lobster Salad, Tomatoes' oil, crispy small vegetables.

Assiette de 12 Escargots de Bourgogne – 19 €

12 Snails of Burgundy plate

La Soupe

The Soup

Soupe à l'Oignon gratinée au Saint-nectaire - 10 €

Onion Soup browned with Saint-Nectaire cheese

Les Poissons

The Fish

Sandre à l'Irancy, escalope de foie gras chaud, épinards frais, - 25 €

pomme à l'anglaise

Pikeperch cooked with irancy (red wine), slice of warm foie gras, fresh spinach, turned potatoes

Pavé de lotte rôti, duo de linguine, légumes croquants – 26€

huile tomatée

Piece of roasted turbot (monkfish), duet of linguine, crispy vegetables, tomato oil

Dorade Royale rôtie, dessus-dessous de légumes méditerranéens – 30

vinaigrette niçoise

Roasted Sea Bream, its upside down of Mediterranean vegetables, Vinaigrette from nice

Sole grillée, beurre nantais, pommes à l'anglaise – 37 €

Grilled sole, brown butter, turned potatoes

Homard Breton entier grillé, infusion d'herbes, caviar d'aubergines – 49 €
French Brittany coast lobster, herbs juice, eggplant dip

Bar entier grillé, fenouil confit, crème d'ail - 32 €
Roasted Sea Bass, crystallized fennel, garlic cream

Dos de Turbot Grillé, purée de choux fleur, pommes à l'anglaise – 39 €
Beurre Rouge au Piment d'Espelette
Turbot Filet, mashed cauliflower, turned potatoes,
Espelette chilli perfumed butter

Les Viandes

The Meat

Côte de veau dorée au sautoir à la sauge – 34 €

Purée de pommes de Terre Maison

Sage Perfumed Veal Chop bronzed in a grill, house made smashed potato

Ris de veau braisé, bisque d'écrevisses, pommes grenailles - 38 €

Braised Calf's sweetbread, crayfish bisque, Grenaille potatoes

Carré d'agneau fondant au four, tian de légumes, tagliatelles – 38 €

Tender Rack of lamb in the oven, mixed of vegetables, tagliatelli

Filet de Bœuf poêlé ou grillé, gratin Dauphinois - 36

Net of grilled or cooked in a frying pan, gratin Dauphinois

Grenadin de veau, sabayon de livarot, pomme grenaille - 28

Grenadine of Veal, Livarot Cheese Zabaglione, Grenaille potatoes

Jarret de veau aux graines de cumin rôti, chou braisé – 26 €
pommes anglaises fondantes

Roasted Veal Shank, cumin perfumed, Braised cabbage,
tender turned potatoes

Trio de Filets Beaugency, artichaut poivrade au parmesan – 26 €
pleurotes et pommes anglaises, sauce Valençay

Trio of 3 filets, Poivrade Artichoke, Oyster Mushroom & turned potatoes

Pied de cochon rôti, sauce gribiche, pommes Gabrielle – 28 €

Buisson de salade

Roasted Pig Foot, gribiche sauce, Gabrielle sort potatoes, Bush of Salad

Côte de Bœuf Rôtie, endives braisées – 45 €

pommes de terre fondants - Servi pour 2 personnes

Roasted Beef Rib, Braised endives, tender potatoes

Served for 2 persons

Les Desserts

Desserts

Tulipe de sorbets ou de glaces – 8 €

Season flavours sherbet or ice-cream selection

Millefeuille maison, crème anglaise - 9.5 €

Home made « Millefeuille » (Flacky pastry and creamy slices)

Tiramisu revisité à la banane flambée au Rhum, Glace Vanille – 10€

Revisited « tiramisu », with Rum Flambéed Banana, Vanilla Ice

Tarte des sœurs Tatin (Lamotte Beuvron), Crème Montée – 10 €

Tatin Sisters Tart, Chantilly

Ile Flottante Traditionnelle, Crème Anglaise, Vanille Bourbon – 10 €

Traditional « Ile Flottante » (meringue floating on Custard), Bourbon Vanilla

Soupe d'Agrumes au Gingembre, sorbet citron vert - 10 €

Citrus Fruit Soup Ginger perfumed, lime sherbet

Entremet Choco Pistache façon bavarois, croustillant praliné – 10 €

Chantilly Chocolatée

Chocolate and Pistachio cream cake, crispy praline flavoured,
Chocolate Chantilly

Pêche « Nellie » Melba (M. Escoffier 1894) – 10 €

Traditional Peach Melba

Café Gourmand : Trois petits desserts et un Espresso – 10 €

Degustation of an Espresso served with three home-made desserts

Prix Nets en Euros, Taxes & Service compris

Auberge du Cheval Blanc***

Le Restaurant

2 rue de Lagny – 77600 Jossigny

01 64 02 24 27

reception@chevalblanchotel.com

www.chevalblanchotel.com