

Le Menu de Pâques

49, 00 € par personne

(Hors boissons)

L'Amuse bouche du Chef

Et Pour Commencer

Foie gras maison, chutney de figues fraîches, brioche toastée
Ou

Rouget barbet de roche mariné, jus d'agrumes,
concassée de tomates

Suivi de

Brochette de Gambas et St Jacques, choux vert braisé, lardons
fumés, beurre de gingembre safrané
Ou

Sauté d'agneau aux herbes, petits légumes tournés

Pause au brie de Meaux, buisson de salade

Enfin,

Truffé amer, glace menthe « pépitée » de chocolat,
crème mentholée
Ou

Macaron citron meringué, sorbet citron vert

Café et mignardises

Pour Fêter Pâques
à l'Auberge du Cheval Blanc, Jossigny
Marc Labourel vous propose
Deux menus des plus printaniers
Le Samedi 3 et Dimanche 4 avril 2010

Informations et Réservations
Auberge du Cheval Blanc – 77600 Jossigny

tél : 01 64 02 24 27

reception@chevalblanchotel.com

Pour accompagner ces agapes nous vous suggérons notre

Sélection de Champagnes d'Exception

« Demoiselle » de Vranken	49, 00€
« Rosé Brut » de Vranken	89, 00€
« Diamant » de Vranken	89, 00€
« Diamant » de Vranken - Magnum	170, 00 €
Champagne Dom Pérignon 1999	245, 00€
Champagne Krug Brut Grande Cuvée	280, 00€

Et si vous faisiez une halte hôtelière
au cœur de la Campagne Seine et Marnaise

La Chambre pour 2 personnes

+ Le Menu de Pâques

Nous vous offrons le Petit Déjeuner

99,50 € Par Personne

74,00 par personne supplémentaire en chambre familiale

Ou Bien Sûr

La Chambre pour 2 personnes

+ La Dégustation Pascale

Nous vous offrons le Petit Déjeuner

119,50 € Par Personne

94,00 par personne supplémentaire en chambre familiale

La Dégustation Pascale

69, 00 € par personne

(Hors boissons)

L'Amuse bouche du chef

Cassolette de champignons au vin jaune

Puis

Escalope de foie gras poêlé, julienne de légumes, crème de
champignons

Suivront

Dos de bar sauvage poêlé,

brunoise de légumes à la Grecque, vinaigrette truffée

Ou

Filet d'agneau rôti, beurre façon pré vert, tian de légumes

Faisons une pause fromagère

Brie de Meaux et truffe noire revisités

Et pour Finir

Truffé choco croquant, crème anglaise saveur café

Ou

Verrine de panna cotta au citron de Nice,
sirop de limoncello

Café et mignardises

