



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

Son traditionnel Foie gras de canard mi-cuit fait maison (100€ le Kg)

& Son saumon fumé maison au bois de Hêtre (50€ le Kg)

Le Menu 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)

L'os à moelle au sel de Guérande et ses tartines grillées

Les œufs pochés au foie gras et aux morilles

Le saumon fumé Maison au bois de Hêtre et sa crème au lemon curd

L'incontournable foie gras de canard mi-cuit

Les plats à la carte 23 €

Lotte bardée au jambon Serrano, sauce parmesan

Pavé de Thon rouge, sauce pesto

Gambas marinées ail & piment d'Espelette, flambées au Cognac

Faux-filet d'Angus à la fleur de sel

Cœur de ris de veau braisé et son croustillant à l'huile de truffe

Le carré d'agneau en croute de pistache

Les fromages ou les desserts à la carte 10 €

Le Saint Marcellin rôti au miel

Le macaron aux fruits de la passion

Les Cannelés et glace Rhum raisins

La Tarte fine pomme rhubarbe et glace caramel beurre salé

Le Mille-feuilles au chocolat

Le Café gourmand (Suppl. 3 €)

Menu Enfant : 15 €

Steack haché, frites maison & Deux Boules de Glace