



gingembre. Le cœur adore ça, c'est plein d'omégas 3 ! Disciple d'Escoffier, membre des jeunes restaurateurs de la région PACA, il décline ainsi talent et passion. Mais il n'oublie en rien ses origines, tout au contraire, il les porte haut. Fier de son grand-père maréchal ferrant dont l'enclume trône entre patio et jardin, fier de sa mère qui a élevé ses 4 garçons dans l'amour du goût, fier de son père, boucher-charcutier dont il a retenu tout le savoir-faire.

Et tellement heureux de vivre son art au quotidien aux côtés de son épouse Sabrina, véritable maitresse de maison à l'accueil si charmant. La décoration, l'âme de la salle, du patio et du jardin... c'est elle. Tous deux n'ont qu'un seul soucis, le sourire de satisfaction des clients à leur départ. Ils arrivent à l'obtenir si bien. Le sourire ne nous a pas quitter de longtemps. Nous l'avons déjà à l'idée d'y retourner!

Hommage au Grand-Père, avec la Tartine de la Forge, avec sa faisselle ail, échalote et ciboulette, juste relevée de poivres mélangés et d'huile de chou de colza grillé.



Carte des vins mise à l'honneur des vins de la région, les Côtes du Lubéron, les Côtes du Rhône. Références à toutes les régions avec quelques coups de cœur comme actuellement un clin d'œil au Chili.

Formule Carte

- 5 entrées, 5 plats, 5 desserts.
1 entrée, 1 plat, 1 dessert 38 €
- avec le fromage
(dont la fameuse tartine) 48 €
- 1 entrée, 1 plat ou 1 entrée, 1 dessert
ou 1 plat, 1 dessert 28 €
- Menu du midi semaine 28 €



l'Auberge de Cheval Blanc

481 avenue de la Canebière • 84460 Cheval Blanc • Tél. 04 32 50 18 55
www.auberge-de-chevalblanc.com • email : contact@auberge-de-chevalblanc.com