

Le soir au Goût des hôtes

Menu 36€

Les entrées :

- Terrine de foie gras maison Porto et Cognac et chutney de poire à la cannelle (*supp :2.50€*)
- Salade de fenouil à l'orange et au combava et cèleri branche
- Salade de poulpe au vinaigre de calamanci et aux carottes
- Rillettes de sardine à la ciboulette et toast maison

Les plats :

- Onglet de bœuf Angus, beurre maître d'hôtel, brunoise de légumes d'été et boulgour *accord Saint-Emilion grand cru rouge cf carte des vins au verre*
- Papillote de dos de cabillaud au lait de coco, courgettes au curry et fondue de poireaux *accord verre de Mercurey blanc cf carte des vins au verre*
- Croustillant de légumes d'été au zaatar *Accord verre de Saumur-Champigny rouge cf carte des vins au verre*

Les fromages (supp 4€):

- ½ Saint-Marcellin en marinade d'huile d'olive et herbes, pignons grillés
- Fromage blanc à la crème, ou au miel

Les Desserts : *Tous nos desserts sont « maison »*

- Flan coco et sa sauce chocolat
- Moelleux de figues aux noix
- Pêches poêlées à la cassonade, chantilly vanillée
- Salade de fruits frais
- Glaces et sorbets

Menu gourmand : 40 €
2 entrées / 1 plat / 1 dessert
1 entrée / 1 plat / 2 desserts



(Nous changeons nos menus tous les 15 jours)

«La gourmandise est une fête du palais qui réchauffe les cœurs et réjouit les esprits»

Georges Blanc