



# Le soir au Goût des hôtes



**Menu 36€**

## Les entrées :

- Terrine de foie gras maison Porto et Cognac et chutney de mangue aux 4 épices et gingembre (supp :2.50€)
- Tarte tatin de carottes au cumin, chèvre frais et noisettes concassées
- Terrine de confit de canard aux noix
- Mini-cake au camembert

## Les plats :

- Sauté de veau dans la noix à l'Alentejana (aux coques, coquillages) et pomme de terre rôties au persil
- Brochette de gambas au safran et flan de lentilles corail
- Kumpir de patates douces et pois chiche (*plat végétarien : patate douce farci comme dans les Balkans*)

## 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 »*

- Portakalopita (gâteau à l'orange)
- Millefeuille aux deux chocolats
- Nougat glacé maison et coulis de fruits rouges
- Salade de fruits frais
- Glaces et sorbets

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



*(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*