



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, miel et gingembre (*supp :2.50€*)
- Taboulé de choux fleur aux raisins secs, pignons et herbes fraîches
- Bavarois avocat et saumon
- Ceviche de poulpe cuit aux oignons rouges et à la coriandre

Les plats :

- Fricassée de calmars et crevettes à la mahoraise, riz biryani
- Magret de canard aux nectarines et aux baies roses, purée de céleri aux pommes
- Salade croquante de quinoa aux radis, melon et fêta et aubergines grillées (*plat végétarien*)

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 »*

- Pudding de graines de shia, coco, framboises en verrine
- Nems au chocolat
- Carrot cake, crème anglaise à l'orange
- 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