



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€*)
- Beurek (plat typique de la cuisine Arménienne) à la fêta et aux épinards
- Velouté froid de courgette au curry et au lait de coco
- Tartare maison à la thaï

Les plats :

- Effiloché de souris d'agneau au cumin et au miel, pita au taboulé libanais et yaourt grec
- Filets de rougets et brunoise légumes d'été avec ou sans jambalaya cajun aux crevettes et chorizo
- Croustillant de mousse d'aubergines à la parmigiana
- (*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 »*

- Iles flottantes sur coulis de framboise
- Nems au chocolat
- Cheesecake oreo et citron, coulis de cassis
- 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