

Le soir au Goût des hôtes



Menu 36€

Les entrées :

- Terrine de foie gras maison Porto et Cognac et oignons confits à la grenadine *(supp :2.50€)*
- Koulibiac au saumon
- Soupe chinoise aux légumes et vermicelles
- Gateau de foie de volaille sur coulis de tomate maison

Les plats :

- Poire de bœuf, crème de morilles et pommes sarladaises
- Tartiflette aux lardons pomme de terre et potimarron
- Lasagne safranée de rougets à la fondue de poireaux
  Ravioles en crème de Saint-Marcellin et noix (*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 »*

- Panna cotta à la crème de marron
- Cheese cake au chocolat et praliné
- Biscuit roulé au pamplemousse curd
- 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