



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€)
- Croustillant de fondue de poireaux au chèvre, miel et chorizo
- Burrata farcie aux tomates cerises confites, pignons grillés et origan
- Cake au munster et salade verte

Les plats :

- Onglet de veau, sauce morilles et gratin dauphinois
- Papillote de filet de dorade aux fenouil, agrumes et herbes, pomme de terre grenailles
- Tarte spirale aux courgettes, carottes et ricotta (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 »*

- Crème brûlée à la verveine du Velay
- Charlotte aux deux chocolats
- Crumble rhubarbe et chocolat blanc
- 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