



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€*)
- Salade de pomme de terre au haddock
- Croustillant de fondue de poireaux au chèvre et miel
- Tatin de gésiers de canards aux tomates cerise et à l'estragon

Les plats :

- Tartare de bœuf thaï et pommes grenailles rôties
- Dos de cabillaud, beurre blanc citronné et légumes wokés
- Frittata de courgettes et épinards, roquette (*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 jardin
- Roulé de chocolat aux framboises
- Terrine glacée aux choufous et aux oréos
- 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