

# Le Goût des Hôtes

3 bis chemin du château 69330 Pusignan - 04-72-05-10-26

## Les formules déjeuner

« J'aime ce qui me nourrit : le boire, le manger, les livres »

*Etienne de La Boétie 1530-1563*

Nos menus changent tous les 15 jours pour le plaisir de tous....

Menu servi du lundi 11 mai au vendredi 22 mai

Plat du jour	15.00€
Entrée géante	15.00€
Entrée géante / Dessert	21.00€
Entrée / Plat	21.00€
Plat / Dessert	21.00€
Entrée / Plat / Dessert	26.00€
Café gourmand 9.00€ / Thé gourmand 10.00€	

## Les Entrées :

- Terrine de foie gras maison Porto et Cognac et chutney de betteraves aux 4 épices, miel et gingembre (supp : 2.50€)
- Terrine de poulet au comté, tomates séchées et thym
- Coleslaw aux raisins secs
- Salade de poulpes cuits à la sauce chien

## L'entrée géante :

*Les entrées peuvent être servies en formule géante et remplacer ainsi le plat du jour*

## Les plats du jour :

- Sauté de dinde à la citronnelle et aux noix de cajou, riz thaï aux épices tandoori
- Steak de bœuf dans la hampe, beurre maître d'hôtel et gratin dauphinois (supp : 3.00€)
- Tajine de poisson au curcuma et coriandre, courgettes, carottes, fèves et pomme de terre
- Galettes de lentilles corail, féta et menthe, coulis de tomate maison (plat végétarien)

## Les Desserts : *Tous nos desserts sont « maison »*

- Crème brûlée à la verveine du jardin
- Vienetta glacée maison à la vanille et au chocolat
- Coupe de fraises à la menthe et chantilly à la grenadine
- Salade de fruits frais
- Glace et sorbet (chantilly sup 1€)