



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€*)
- Crumble de ratatouille au thym et fromage de chèvre
- Clafouti de carotte au cumín
- Terrine de râble de lapin aux tomates séchées

Les plats :

- Gambas à l'ail et au persil, salade de pastèque à la féta
- Burger parmentier de bœuf Charolais, comté, compotée d'oignons et crème de morilles accompagné de chouchouka (confit de poivrons)
- Tartare de tomates et concombre, pois chiche, burrata et salade verte (*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 »*

- Dôme glacé à la praline rose
- Iles flottantes sur coulis de mangue
- Coupe de fraises chantilly en coque de chocolat
- Salade de fruits frais
- Glaces et sorbets

Menu gourmand : 40 €
2 entrées / 1 plat / 1 dessert
1 entrée / 1 plat / 2 desserts



(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