



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€*)
- Velouté de maïs aux chips de chorizo
- Panisse maison sur coulis de tomate et pignons grillés
- Tarte rustique au potimarron ricotta et noisettes

Les plats :

- Sauté de veau à la citronnelle, lait de coco et noix de cajou, riz pilaf
- Encornets farcis à la sétoise, semoule parfumée citron et menthe
- Lasagne de poisson, épinards et oseille
- Polenta gratinée aux pleurotes (*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
- Fondant au chocolat cœur framboise
- Clafouti aux pommes caramélisées
- 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