

Le soir au Goût des hôtes

Menu 36€

Les entrées :

- Terrine de foie gras maison Porto et Cognac et compotée d'oignon à la grenadine (supp :2.50€)
- Salade de riz noir aux légumes d'été et féta
- Tagliatelles de courgettes aux amandes torréfiées et copeaux de parmesan
- Tartelette aux tomates cerise, gésiers de canard et chèvre

Les plats :

- Tajine de pintade safrané aux olives vertes, coriandre et rattes *accord Saint-Emilion grand cru rouge cf carte des vins au verre*
- Papillote de dos de cabillaud au sésame noir, purée de patate douce et fleurettes de brocoli poêlées *accord verre de Mercurey blanc cf carte des vins au verre*
- Frittata de courgettes et épinards, roquette *Accord verre de Saumur-Champigny rouge cf carte des vins au verre*

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 »*

- Riz au lait aux abricots
- Crème brûlée à la verveine du jardin
- Roulé de chocolat aux framboises
- 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