



Le soir au Goût des hôtes

Menu 36€

Les entrées :

- Terrine de foie gras maison Porto et Cognac et chutney de mangue, gingembre aux 4 épices (*supp : 2.50€*)
- Friand de moules au curry
- Velouté de topinambour aux épices tandoori
- Salade de carottes, chou, céleri rave, gingembre aux amandes et à la coriandre, sauce aux agrumes

Les plats :

- Mijoté de noix de veau haché aux pignons et aux pistaches, purée de pomme Amandine et de panais vanillée
- Dorade royale poêlée, sauce rougail et boulgour et fondue de poireaux
- Chana massala au maïs (plat indien épice à base de pois chiche) (*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 »

- Tarte amandine à la confiture de cerise
- Pogne perdue
- Browny aux noix
- 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 coeurs et réjouit les esprits »

Georges Blanc