



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 épicé 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
- Brownie aux noix
- 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