



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 et gingembre (supp :2.50€)
- Velouté d'asperges blanches aux épices tandoori
- Tartelette aux épinards et au Saint-Marcellin
- Ballotine de saumon et crevettes et mayonnaise au curcuma

Les plats :

- Bœuf stroganov (dans la hampe) aux champignons et gratin dauphinois
- Vol au vent de Saint-Jacques et moules au curry et flan de pomme de terre Agatha au comté
- Galette de boulgour et de lentilles corail, poêlée de Shitakés et coulis de tomate maison (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 au Baileys
- Fondant chocolat/coco
- Riz au lait vanillé et raisins secs
- 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