

Le soir au Goût des hôtes

Menu 36€

Les entrées :

- Terrine de foie gras maison Porto et Cognac et chutney de myrtilles aux 4 épices (supp : 2.50€)
- Taboulé aux agrumes, pois chiches et amandes
- Chèvre chaud pané à l'origan sur salade verte
- Gâteau de foie de volaille aux pistaches sur coulis de tomate maison

Les plats :

- Onglet de veau sauce crème de morilles et gratin dauphinois *accord Mercurey rouge 9€*
- Mousseline de cabillaud aux pétoncles et purée de panais *accord verre de Sancerre blanc 9€*
- Lasagne de champignons (plat végétarien) *Accord verre de Saumur-Champigny rouge 9€*

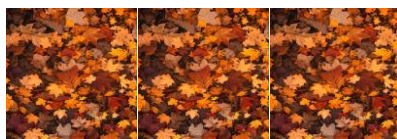
Les fromages (supp 4€):

- 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 »*

- Mousse au chocolat Valrhona
- Moelleux aux noix
- Panna cotta à la crème de marron et spéculos
- 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