

Le Goût des Hôtes

3 bis chemin du château 69330 Pusignan - 04-72-05-10-26

Les formules déjeuner

« J'aime ce qui me nourrit : le boire, le manger, les livres »

Etienne de La Boétie 1530-1563

Nos menus changent tous les 15 jours pour le plaisir de tous....

Menu servi du lundi 29 juin au vendredi 17 juillet

Plat du jour	15.00€
Entrée géante	15.00€
Entrée géante / Dessert	21.00€
Entrée / Plat	21.00€
Plat / Dessert	21.00€
Entrée / Plat / Dessert	26.00€
Café gourmand 9.00€ / Thé gourmand 10.00€	

Les Entrées :

- Terrine de foie gras maison Porto et Cognac et chutney de mangue aux 4 épices, miel et gingembre (*supp : 2.50€*)
- Crumble de ratatouille au thym et fromage de chèvre
- Clafouti de carotte au cumin
- Terrine de râble de lapin aux tomates séchées

L'entrée géante :

Les entrées peuvent être servies en formule géante et remplacer ainsi le plat du jour

Les plats du jour :

- Blanquette de boudin blanc et pilaf de langues d'oiseaux aux petits pois
- Gambas à l'ail et au persil, salade de pastèque à la féta (*supp : 3.00€*)
- Terrine de poisson aux crevettes, mayonnaise au curcuma et chouchouka (confit de poivrons)
- Tartare de tomates et concombre, pois chiche, burrata et salade verte (*plat végétarien*)

Les Desserts : *Tous nos desserts sont « maison »*

- Dôme glacé à la praline rose
- Iles flottantes sur coulis de mangue
- Coupe de fraises chantilly en coque de chocolat
- Salade de fruits frais
- Glace et sorbet (*chantilly sup 1€*)