

Le soir au Goût des hôtes

Menu 36€

Les entrées :

- Terrine de foie gras maison Porto et Cognac et chutney de poire à la cannelle (*supp :2.50€*)
- Terrine de poulet aux citrons confits et olives vertes, mayonnaise maison à la confinade de tomate
- Cannelés au roquefort et aux noix, salade verte
- Gâteau de foie de volailles sur coulis de tomate maison

Les plats :

- Saltimbocca de veau comté et sauge, légumes rôtis et riz basmati *accord Lirac rouge cf carte des vins au verre*
- Mousseline de poisson au saumon fumé en crème d'aneth et purée de patate douce et de carotte au cumin *accord verre de Mercurey blanc cf carte des vins au verre*
- Croziflette veggie aux champignons *Accord verre de Saumur-Champigny rouge cf carte des vins au verre*

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 »*

- Far breton
- Crumble poire chocolat
- Portakalopita : gâteau au yaourt grec et à l'orange
- 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