

# 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€)
- Crème de châtaignes au confit de canard
- Coleslaw à la new-yorkaise aux raisins secs
- Salade verte aux noix et dés de Roquefort

## Les plats :

- Blanquette de gambas à la brunoise de carottes et aux pistaches torréfiées et riz pilaf
- Galette de pois chiche et de lentilles corail au parmesan et coulis de tomate maison (plat végétarien)
- Suprême de pintade en crème de praline rose et gratin dauphinois

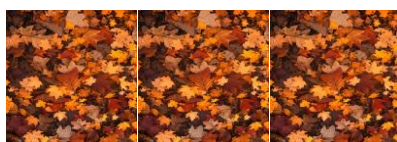
## Les fromages (supp 4€):

- 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 »*

- Buche au chocolat et noisettes torréfiées
- Crème brûlée à la verveine du jardin
- Salade d'orange aux dattes et à la fleur d'oranger
- 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*