

# 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 /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*