



Le soir au Goût des hôtes



Menu 36€

Les entrées :

- Terrine de foie gras maison Porto et Cognac et chutney de mangue aux 4 épices et gingembre (supp :2.50€)
- Cassolette de calamar à la mahoraise
- Salade de chou rouge, cranberries, pommes granny, noisettes et fourme d'Ambert
- Velouté de maïs au lait de coco et au curry

Les plats :

- Onglet de veau beurre maître d'hôtel et purée de carottes au cumin
- Risotto de gambas aux petits pois
- Croziflette aux champignons bruns (plat végétarien)

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 »*

- Roulé à la rhubarbe et au chocolat blanc
- Cake aux pommes et au caramel au beurre salé
- Mousse au chocolat
- 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