

Le soir au Goût des hôtes

Menu 36€

Les entrées :

- Terrine de foie gras maison Porto et Cognac et chutney de betterave à la pomme (supp : 2.50€)
- Crème de châtaigne avec ou sans lard grillé
- Terrine de poulet aux champignons et mayonnaise aux morilles
- Flan de pomme de terre Agathe au haddock et à la ciboulette

Les plats :

- Suprême de pintade sauce praline et flan de légumes au cumin *accord Lirac rouge cf carte des vins au verre*
- Blanquette de lottes et saumon aux moules et riz pilaf *accord verre de Mercurey blanc cf carte des vins au verre*
- Croziflette veggie au potimarron et aux amandes *Accord verre de Saumur-Champigny rouge cf carte des vins au verre*

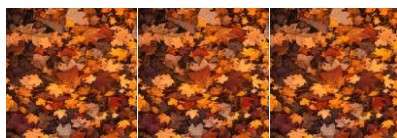
Les fromages (supp 4€):

- 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 »*

- Carrot cake et crème anglaise
- Marronsui's maison
- Blanc manger coco et sauce chocolat
- 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