



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, miel et gingembre (*supp :2.50€*)
- Salader thaïe au bœuf
- Tagliatelle de courgettes aux pignons et parmesan
- Pastèque poêlée à l'huile d'olive, féta et origan

Les plats :

- Cuisse de pintade basquaise et riz pilaf
- Risotto de pétoncles, crevettes, seiches et petits pois
- Aubergine à la parmegiana (*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 »*

- Cheesecake new-yorkais citron et coulis de fruits rouges
- Tarte chocolat et lavande
- Bounty glacé maison
- 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