

Menu Restauration sur Place Snack menu

Service au bar ou en chambre
Bar or room service

Entrées/Starter

Terrine de campagne/Country terrine **14.00€**

- Porc, moutarde grain Fallot & Marc de Bourgogne
- Pork, Fallot grain mustard & Marc de Bourgogne

Terrine de chevreuil/Venison terrine **14.00€**

- Trompettes de la mort, whisky et laurier de mon jardin
- Mushrooms, whisky and laurel from my garden

Terrine de volaille/Poultry terrine **14.00€**

- Citron confit et cuisinée à base de bière blanche
- Lemon confit cooked with white beer

Gaspacho Andalou/Andalusian Gaspacho **8.00€**

- Une soupe froide à base de tomates, poivrons et oignons
- A cold soup with tomatoes, peppers and onions

Plats/Main Courses

Pavé de saumon / Salmon steak **16.00€**

- Avec son écrasé de pomme de terre/with smashes potatoes

Pâtes farcies/Stuffed pasta **15.00€**

- Ricotta épinard, sauce tomate/Ricotta Spinach, tomato sauce

Hachis parmentier/Shepherd's pie **15.00€**

- A la viande de canard confite / with duck confit

Blanquette de volaille / Blanquette of poultry **15.00€**

- Au riz de Camargue / Ricotta Spinach, tomato sauce



Produits locaux/Local produce



Plat végétarien/Vegetarian dishes

Desserts/Desserts

Crumble aux Pommes Caramélisées  7.00€

- Caramelized Apple Crumble

Velours de cacao  7.00€

- Creamy cream with cacao

Riz au lait à la vanille  7.00€

Vanilla Milk Rice

Yaourt bio nature ou aux fruits  4.00€

- Natural or fruits yogurt

Fruit frais ou compote de pommes  3.00€

- Fresh fruit or applesauce



Produits locaux/Local produce



Plat végétarien/Vegetarian dishes