

Menu gastronomique

Vendredi soir

Velouté au brocoli à la
mousse d'asperge.

Côte de Marcassin aux
girolles, sauté de légumes
du sud, pommes rissolées au
paprika.

Glace vanille aux
myrtilles des bois

Samedi soir.

Duo de pâté faisan et marcassin,
confit de figues, garniture de fruits

Saint-Jacques poêlées au pistil de safran

Sorbet Colonel

Gigue de Biche grand veneur,
pomme cuite aux airelles,
pommes maquères.

Bouquet des moines au miel.

Assiette gourmande de desserts,
coulis de fraises.

Samedi Midi

Cassolette de champignons
des bois, ail et fine herbes

Canard sauvage aux petit
oignons,
poire à la cannelle, trio de
duchesse.

Bavarois tiramisu
, filet de caramel.

Dimanche midi

Potage de potiron aux
lardons frit

Salade de caille sauvage
aux framboise

Nage de la mer à
l'armoricaïne, riz créole.

Tarte maison du chef
JOAO.

PRIX PAR PERSONNES:

1 Jour demi-pension 132€

1 Jour pension complète 160€

2 Jours demi-pension 187€

2 Jours pension complète 198€

