

# 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 rostées aux herbes

\*\*\*

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, pomme maquère,  
poire à la cannelle, trio de  
duchesse.

\*\*\*

Bavarois tiramisu et sa  
meringue , 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€

