

Menu gastronomique

Vendredi soir

Potage nid d'hirondelle.

Côte de Marcassin aux miel
pomme duchesse.

Tarte brésilienne

Samedi soir.

Carpaccio de truite fumée,
huile d'olive, graine de sesame.

Poêlé d'escargot au petit légumes
et beurre d'ail

Sorbet pêche de vigne.

Tournedos de Biche au lys de vin,
ananas et poire, gratin dauphinois
au lardons.

Fromage d'Acremont moulé à la louche.

Bavarois chocolats

Samedi Midi

Pâte de faisan, confiture de figue.

Blanquette de veau au champignons
des bois, potée aux carottes.

Salade de fruits glace coco.

Dimanche midi

Salade de bruchetta, jambon de
Parme , pesto et olive.

Choucroute de la mer .

(saumon, Bar, Rouget, Coque,
Scampis, Gambas.)

Pomme nature.

Palette de sorbet.

PRIX PAR PERSONNES:

1 Jour demi-pension 132€

1 Jour pension complète 160€

2 Jours demi-pension 187€

2 Jours pension complète 198€