

Menu gastronomique 2022

Vendredi soir :

Sandre au romarin, spaghettis de courgettes au thym, tomate cerise

Râble de lièvre au raisins, réduction de Bordelais sucré, pdt rissolées.

*Crêpe au amandes caramel,
Boule de glace vanille.*

Samedi soir :

Trio de pâté et confiture de figues. {Lièvre, marcassin, et faisan}.

Noisette de St Jacques aux pistils de safran, risotto de la mer.

Sorbet passion et passoa.

Tournedos de biche aux poivres de sechuam, sauté de champignons des bois, pomme macaire fromage d'Orval.

Croustillon de Pié d'Angloy aux herbes, salade de roquettes.

Assiette gourmandes.

Samedi midi :

Jambon de sanglier, salade de betteraves et mesclun à l'huile d'olive, graine de sésame.

Selle d'agneau farci au pesto rouge, sauté de légumes du sud, gratin dauphinois.

Glace exotique.

Dimanche midi :

Tartare de truite fumée et maatje, concombre et pomme, sauce raifort au citron vert.

Magret de canard rôti aux girolle, pomme croquettes.

Mousse au chocolat, coulis caraïbes à la pistache.

Prix du séjour :

1 jour par personne :

Demi -pension 150€

Pension complète 180€

2 jours par personnes :

Demi-pension 207€

Pension complète 218€

Menu gastronomique 2022

