

Menu gastronomique 2021

Vendredi soir :

Terrine de Lotte, sauce homardine.

Cuisse de canard, sauce orange, mijotée de légumes frais, ramequin de purée au lard.

Tarte aux pommes sur coulis de mûres.

Samedi soir :

Velouté d'asperges maison.

Scampis flambe au pineau de Charente.

Sorbet limoncello au citron vert, brochette de cerise confite.

Tournedos de Biche Rossini, sauce poivrade, pommes dauphines.

Fromage D'Acremont au filet de miel artisanal, garniture de fruits.

Éclairs à la vanille, boule de coco sur crème anglaise.

Samedi midi :

Dés de pâté de marcassin, foie gras et magret, sur un meli mélo de trévises.

Filet de Perche sauce à l'aneth citronné, sur nid d'épinard, pommes rösti.

Glace vanille vigneronne.

Dimanche midi :

Pâté de faisán et sa demi-lune d'ananas, sur un confit d'abricot.

Civet de marcassin, vieille Ardenne, compote de pomme et airelles, canado aux rousses.

Bavarois chocolat sur crème anglaise.

Prix du séjour :

1 jour par personne :

Demi-pension 140€

Pension complète 170€

2 jours par personnes :

Demi-pension 197€

Pension complète 208€

Menu gastronomique 2021

