

Exemples de menu demi pension sur 4 jours

Un menu vous est proposé tous les soirs. Possibilité de vous faire une autre proposition si le menu ne convient pas (ex allergie, végétarien, diabète ou pas de foie gras.) goût

MENU 1

Pot au feu de foie gras aux gros légumes de saison

ooOoo

Tournedos de canard façon Rossini, sauce aux cerises aigre-douce

oooOooo

Fondant au chocolat mollet et sa glace à la bière brune

MENU 2

Trilogie autour de la tomate et de la mer, aux senteurs du sud

oooOooo

Escalope de saumon ½ fumé par nos soins, cuit à l'unilatérale sauce au raifort

oooOooo

Crème froide brûlée devant vous aux framboises

MENU 3

Tatin de pommes et foie gras poêlé, douceur d'agrumes

oooOooo

Filet de veau rôti au poêlon servi rosé, bouillon de viande velouté vapeur de café, chicorée, coiffé d'une escalope un peu épaisse de foie gras

oooOooo

Croustillant de fraises cœur moelleux façon tiramisu, coulis fraise et passion

MENU 4

Terrine de cèpes servi tiède, sauce gratinée

oooOooo

Noix de Saint Jacques fraîches justes saisies, sauce à la truffe noire

oooOooo

Tarte aux pommes façon tatin servie tiède accompagnée d'un caramel laitier et d'une crème glacée à la vanille Bourbon

Demi pension servie uniquement le soir

Hairaires de service demi pension 19H30 – 20H15