

PLATEAU REPAS

Servis en chambre du
Lundi au Jeudi
De 19h à 20h00



Vrai & Bon®

NOS FORMULES



Entrée + Plat OU Plat + Dessert 20€

Entrée + Plat + Dessert 25€

Recettes artisanales, sans colorants ni conservateurs ajoutés

Vous pouvez agrémenter votre repas d'un verre de vin !
Retrouvez nos boissons dans notre carte « BAR »

Prix TTC Service compris - L'alcool est dangereux pour la santé - Consommer avec modération

NOTRE SELECTION

Les Entrées

Velouté Safrané Moules et
Julienne de Légumes – 180g

Gaspacho Andalou – 180g 

Terrine de campagne au piment
d'Espellette – 180g

Terrine de Lapin au Romarin – 180g

Terrine de Canard au Poivre
Vert – 180g

Les Plats

- Les Mijotés -

Blanquette de volaille au Risotto crémeux – 380g

Parmentier à la Viande de Canard confite – 380g

Cassoulet au Confit de Canard – 380g

Bœuf Bourguignon et ses Pommes de terre Grenailles – 380g

Mouclade (Moules crémees, Vin Blanc &
Fondue de Poireaux) – 380g

Gnocchis façon Provençale à l'ail des ours 

Pavé de Saumon, écrasé de Pommes de terre – 380g (+2€)

Paëlla, Fruits de Mer et Merguez – 380g

Chili con Carne – 380g

- Les Salades -

Salade de Lentilles au Magret fumé – 380g

Les Desserts

Fromage (Tranchettes Gouda,
Emmental, Mimolette ou Chèvre)

Crème Vanille – 90g

Moelleux au Chocolat -90g

Yaourt Nature ou aux Fruits

Fruit (selon saison)