

# PLATEAU REPAS

Servis en chambre du  
Lundi au Vendredi  
De 19h à 20h30



Vrai & Bon®

# NOS FORMULES



Entrée + Plat OU Plat + Dessert **16€**

Entrée + Plat + Dessert **20€**

Recettes artisanales, sans colorants ni conservateurs ajoutés

Vous pouvez agrémentez votre repas d'un verre de vin !

Retrouvez nos boissons dans notre carte « BAR »

# NOTRE SELECTION

## Les Entrées

Velouté Safrané Moules et  
Julienne de Légumes – 180g

Gaspacho Andalou – 180g 

Terrine de la Mer au Saumon – 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)