

Carte demi-pension

Entrée + Plat (poisson ou viande)

ou

Plat (poisson ou viande) + Fromage ou Dessert.

Entrées : 

Crème de tomates estivale et sa tuile de parmesan

Terrine maison et ses condiments

Salade et son gratiné de choucroute (*)

Carpaccio de thon mariné et son sorbet tomate basilic (*)

Rose de jambon sec sur sa mousse de chèvre frais et billes de melon (*)

Foie gras de canard maison et son chutney d'oignons (***)

Poissons : 

Dos de saumonette à l'aneth

Corolle de requin safranée (*)

Filet de sole au beurre citronné (**)

Gambas aux agrumes (***)

Ou

Viande : 

Noix de joue de porc au cidre

Sauté d'agneau aux herbes fraîches (*)

Andouillette laquée à la crème de cassis (*)

Filet mignon de porc au basilic (*)

Burger de bœuf sauce choucroute et son pain brioché (*)

Entrecôte et son beurre Maître d'hôtel (***)

Fromages :

Faisselle (sucrée, ail et fines herbes ou coulis)

Trois fromages régionaux et ses quelques feuilles

Plateau de fromages ()*

Ou

Desserts :  *sauf glaces et sorbets faits par un maître glacier*

Panna Cotta au coulis de fruits rouges

Tiramisu au café

Crème brûlée à la vanille ()*

Palette de sorbet ()*

Glace Marius (caramel à la fleur de sel, praliné, pain d'épices, chantilly) ()*

Tarte Tatin avec sa glace vanille ()*

*Dôme au chocolat cœur caramel à la fleur de sel (**)*

*Millefeuille mousse de marron (**)*

*Colonel (sorbet citron et Vodka) (**)*

Café gourmand (un café accompagné de 3 mini desserts) ()*

Thé ou décaféiné gourmand (thé ou décaféiné accompagné de 3 mini desserts) ()*

(*) Supplément de 3.00€

() Supplément de 5.00€**

(*) Supplément de 10.00€**

Si vous prenez fromage et dessert supplément de 5.00€ en tenant compte de la majoration précitée.