

Carte demi-pension

Entrée + Plat (poisson ou viande)

ou

Plat (poisson ou viande) + Fromage ou Dessert.

Entrées : 

Velouté de saison

Terrine maison et ses condiments

Salade et son gratiné de choucroute (*)

Ouf poché sur son lit de polimarron (*)

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

Gougère d'escargots accompagnée de sa fondue de poireaux (*)

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

Poissons : 

Dos de saumonette à l'aneth

Corolle de requin safranée (*)

Filet de sole meunière au beurre citronné (**)

Gambas à la bisque de crustacés (***)

Ou

Viande : 

Noix de joue de porc au cidre

Andouillette laquée à la crème de cassis (*)

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

Sauté d'agneau aux herbes fraîches (**)

Rognon de veau à la moutarde à l'ancienne (**)

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 (*)

Palette de sorbet (*)

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

Tarte Tatin avec sa glace vanille (*)

Millefeuille revisité au chocolat et framboises (**)

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.