

# Vrai & Bon

A déguster en chambre ou dans notre salle au rez-de-chaussée ...  
A commander à la réception avant 19h.



## NOS FORMULES

<b>Entrée + Plat + Dessert</b>	22€
<b>Entrée + Plat</b>	17€
<b>Plat + Dessert</b>	17€

## NOTRE SOIREE ETAPE

réservée à notre clientèle professionnelle

### Entrée + Plat

(servi avec une petite bouteille d'eau, du pain, du beurre, un yaourt et un fruit)

## A LA CARTE

<b>Les Entrées</b>	7€
<b>Les Plats</b>	12€
<b>Les Soupes et Salade</b>	12€

## NOS VINS

<b>La SAINTONGE IGP charentais</b>	
<b>Rouge 37.5cl</b>	7€
<b>Rosé 37.5cl</b>	7€

## NOS ENTREES - 7€

**Rillettes de poisson blanc à l'aneth - 90g**

**Rillettes pur canard - 90g**

**Terrine pur porc à l'ail et à l'échalotte - 90g**

## NOS PLATS - 13.50€

**Parmentier à la viande de canard confite - 350g**

**Pavé de saumon et son écrasé de pomme de terre - 380g**

**Cassoulet au canard - 380g**

**Gnocchis façon provençale - 380g**

**Pâtes farcies ricotta/épinard sauce tomate - 380g**

**Couscous de quinoa aux 3 viandes - 380g**

**Tartiflette au Reblochon - 380g**

**Soupe vénitienne (carottes, curry et mascarpone) - 380g**

**Soupe de légumes du potager - 380g**

**Salade gourmande quinoa & petits légumes - 350g**



végétarien

## LES DESSERTS- 4€

**Fruit & Yaourt**



# Vrai & Bon®

## NOS FORMULES

<b>Entrée + Plat + Dessert</b>	<b>22€</b>
<b>Entrée + Plat</b>	<b>17€</b>
<b>Plat + Dessert</b>	<b>17€</b>

A déguster en chambre ou dans notre salle au rez-de-chaussée ...  
A commander à la réception avant 19h !

## A LA CARTE

### Les Entrées

**7€**

### Les Plats, Soupes et Salade

**13.50€**

Des plats cuisinés de qualité haut de gamme, créés par Val de Luce, Maison fondée en 1981.  
Une fabrication artisanale, des plats en bocaux sans colorant ni conservateur ajoutés.

