

# Vrai & Bon®

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

## NOS FORMULES

**Entrée + Plat + Dessert** 22€

**Entrée + Plat** 17€

**Plat + Dessert** 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

**Les Entrées** 7€

**Les Plats** 12€

**Les Soupes et Salade** 12€

## NOS VINS

**La SAINTONGE IGP charentais**

**Rouge 37.5cl** 7€

**Rosé 37.5cl** 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**

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.



# Vrai & Bon<sup>®</sup>

## 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

<b>Les Entrées</b>	<b>7€</b>
<b>Les Plats, Soupes et Salade</b>	<b>13.50€</b>



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.