

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 13.50€

Les Soupes et Salade 13.50€

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[®]

NOS FORMULES

Entrée + Plat + Dessert	22€
Entrée + Plat	17€
Plat + Dessert	17€

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.