

LES ENTREES

18,00€ (à la carte)

*-Les légumes du moment « comme une crudité », condiment pamplemousse et huile d'olive. Gaspaccho de pastèque grillée.
Sorbet roquette et fleur de sel.*

ou

*– Le veau émincé en rosace aux graines et herbes fraîches.
Marinade huile d'olive. Sauce césar et truffes blanche d'ete.
(tuber aestivum)*

ou

*-Le filet de thon en carpaccio aux sésames grillés, mariné minute,
riz Thai comme un maki, Raviole ouverte de légumes croquants.
Sauce soja.*

Service compris

LES POISSONS

23,00€ (à la carte)

-Le pavé de maigre cuit sur la peau, courgettes croquantes, œufs de truites et sauce mousseline au citron vert.

ou

-Tentacule de poulpe et blanc de seiche en fricassée au jus de bouillabaise. Brocolis et mini carottes.

Jus de viandes.

LES VIANDES

22,00€ (à la carte)

-Quasi de veau cuit à basse température au foin de Crau. Pressé de pommes de terre au thym et lard. Jus de veau .

ou

-La volaille fermière rotie au beurre de crustacés,et farcie d'une gambas.

riz cantonais croustillant, jus terre / mer.

Service compris

LES FROMAGES

8,00€ (à la carte)

*-La boîte à fromages (chèvre, brebis, vache).
Confiture de figues et pain de campagne.*

LES DOUCEURS

11,00€ (à la carte)

*-Tartelette au confit d'abricots et crémeux à la pistache.
Sorbet abricot bergeron Bio*

ou

*-Une ganache citron et chocolat blanc, un méli-mélo de fruits
frais et sorbets.
Meringues aux agrumes.*

ou

*-La pêche pochée au sirop de verveine, émulsion pêche et vanille.
Sorbet cidre fermier.*

service compris

Nos menus

Menu du jour

(Du Mercredi au Vendredi, déjeuner uniquement)

-Plat, dessert, café

- Entrée, plat et dessert au choix

38,00€

- Entrée, plat, fromages et dessert au choix .

45,00€

Pour une meilleure organisation, merci de bien vouloir choisir votre dessert lors de la prise de commande.

.....

Nous proposons à nos résidents hôtel une formule demi-pension qui se compose d'une entrée, d'un plat viande ou poisson, dessert ou fromages ainsi que le petit déjeuner

Les plats en demi pension sont imposés.

Tarif/ 38,00€ par personne.