

LA CARTE DE RESTAURATION

Plats Cuisinés Individuels de qualité / Gourmet individual pre-cooked dishes

LES ENTREES / STARTERS

- Terrine de lapin au Romarin / Terrine of Rabbit with Rosemary 5,00 €
- Velouté Comtois (poireaux – Comté) / Creamy Comté Cheese Soup 6,80 €
- Soupe Vénitienne (Carottes, Curry et Mascarpone)
/ Venetian Soup (Carrots, Curry & Mascarpone) 6.80 €

LES PLATS / MAIN COURSES

- Parmentier à la viande de Canard confite / Duck Confit 'Cottage' Pie 8,00 €
- Blanquette de Volaille au Risotto crémeux
/ Blanquette of Poultry with creamy Risotto 8.00 €
- Tomate farcie, riz fondant / Stuffed Tomato & fondant Rice 8,00 €
- Lasagne à la Bolognaise / Lasagna with Bolognese 10,00 €
- Pavé de Saumon et sa crème de pommes de terre
/ Pavé of Salmon with creamed Potatoes 10.00 €
- Suggestions du jour (voir l'ardoise) / Suggestions of the day (see slate) 10,00 €

D'autres suggestions peuvent vous être proposées sur commande la veille ou le matin avant 10h. Voir avec le réceptionniste.

Other Suggestions may be ordered the day before or on morning before 10 AM.
Ask the receptionist.

LES DESSERTS / DESSERTS

- Crème Vanille / Vanilla Cream 4,50 €
- Moelleux au Chocolat / Soft Chocolate Cake 4,50 €
- Tarte aux fruits du jour / Pie of the day 4,50 €
- Salade de fruits / Fruits Salad 4,50 €
- fromage blanc sucre ou confiture / Suggar Cottage Cheese or jam 4,50 €
- Yaourt nature ou aux fruits / Plain or fruit Yogurt 3,00 €

- Menu Soirée Etape / Half Board Menu

- 1 entrée et 1 plat ou 1 plat et 1 dessert et 1 boisson*
- 1 Starter & 1 Main course or 1 Main course & 1 Dessert & 1 drink*

- * : 1 bière pression 25cl, ¼ vin, 1 soft ou ½ bouteille d'eau

Prix nets – TVA 10% et 20% sur les boissons alcoolisées incluses