

Nos offres dinatoires sur place

Le Vendredi et le Samedi (Ponts et jours fériés également):

- **Formule 2 Plateaux Prestiges**, avec 1 bouteille de Champagne Servis en chambre, 100€ pour le couple ou servis dans l'espace bien être privatisé (pour Calisson, Dragée ou Nougat) 120 € pour le couple
- **Formule 2 Plateaux Gourmands** Terre ou Mer avec 1 bouteille de vin servis en chambre, 60 € pour le couple
- **Tables d'hôtes** commune à partir de 2 couples, 70 € pour le couple

Le Dimanche : (sauf du 9 juillet au 17 septembre, pas de restauration sur place ces dimanches)

- **Formule 2 Plateaux Prestiges**, avec 1 bouteille de Champagne servis en chambre, 100€ pour le couple ou servis dans l'espace bien être privatisé (pour Calisson, Dragée ou Nougat) 120 € pour le couple
- **Formule 2 Plateaux Gourmands** Terre ou Mer avec 1 bouteille de vin servis en chambre, 60 € pour le couple

Du lundi au jeudi inclus :

- **Formule 2 Plateaux Prestiges**, avec 1 bouteille de Champagne servis en chambre, 100€ pour le couple ou servis dans l'espace bien être privatisé (pour Calisson, Dragée ou Nougat) 120 € pour le couple
- **Formule 2 Plateaux Gourmands** Terre ou Mer avec 1 bouteille de vin servis en chambre, 60 €, pour le couple.

Composition des Formules (peut évoluer selon les saisons) :

Formule prestige : foie gras maison, magret fumé maison, saumon fumé maison, différents tapas, salade, fromages x 2, dessert maison, inclus 1 bouteille de champagne, 1 btl eau minérale, 1 btl eau gazeuse, 2 cafés capsule.

Formule gourmande : vous pouvez choisir 2 plateaux Terre, 2 Plateaux Mer ou 1 Terre et 1 Mer inclus 1 bouteille de vin (à choisir parmi rouge, rosé, blanc ou moelleux), 1 btl eau minérale, 1 btl eau gazeuse, 2 cafés capsule.

Plateau Terre : Terrine Campagnarde, jambon cru, saucisson de canard, salade, rilette de canard, fromage x 1, dessert maison

Plateau Mer : Terrine Poisson, saumon fumé maison, rillettes de saumon, brochettes de crevettes, salade, fromage x 1, dessert maison

Les desserts maison sont à choisir parmi : Mousse au chocolat, Tiramisu aux fruits de saison, Crumbles aux fruits de saison

Table d'hôtes :

Apéritif, amuse-bouche, entrée, plat, plateau de fromages, dessert
1 /2 bouteille de vin par personne, café digestif,

Menu du vendredi

Eté

- Terrine de foie gras maison
- Brochettes de veau marinée au citron, tian de légume et Pomme de terre au four
- Plateau de fromages
- Charlotte aux fraises

Hiver

- Terrine de foie gras maison
- Pintade fermiere aux pommes et chataignes
- plateau de fromages
- Tarte à la crème de Mémé

Menu du samedi

Eté

- Soupe de Melon aux agrumes allumettes de magret de canard
- Magret de canard à la moutarde moutarde violette, pêches rôties Semoule aux épices.
- Plateau de fromages
- Soufflé glacé aux noix

Hiver

- Cheese cake au saumon fumé maison, salade noix
- Magret de canard à la moutarde violette, gauffre Parmentière, poire pochée.
- Plateau de fromage
- Charlotte au marron