

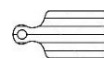


FORMULE DU SOIR



« Fait Maison »

APERITIF : NOS PLANCHAS



Plancha Charcuteries à **9,90€**

Coppa di Parma IGP, jambon Serrano grande réserve 15 mois, saucisson sec de porc de montagne, viande de grison, beurre, cornichon, toast 5,6,7,10

Plancha Fromages à **7,80€**

Mimolette extra vieillie 18 mois, Ossau Iraty 9 mois AOP, Comté extra, beurre, toasts, chutney griotte 5,6,7

Plancha Charcuteries & Fromages 5,6,7,10 à **13,90€**

FORMULE DU SOIR A 19€

Plat – Fromage – Dessert faits maison

Servi sur plateau au restaurant de 19h30 à 21h30

Supplément de **2€** en room service

Un plat au choix :

Salade composée du jour (*selon le type de salade à commander dans la matinée*)

Poulet aux citrons confits et sa purée de patates douces 1, 6, 7

Suprême de pintade aux abricots confisés, semoule aux épices 1, 3, 5, 6, 7, 11

Rougail saucisses, boules de riz 3, 6, 7, 10

Végétarien : Poêlée de légumes du marché, coulis de tomates + 1 féculent au choix dans la carte 7

Nouilles sautées façon thaï, et sa brochette de crevette 2, 6, 10, 13, 14

Mikado de cabillaud aux algues et agrumes, rizotto aux petits légumes 12, 4, 7, 5, 1, 10

Fromage et ses jeunes pousses

Un dessert au choix du chef

Liste des Allergènes : ¹Anhydride & Sulfites ; ²Arachide ; ³Céleri ; ⁴Crustacé ; ⁵Fruit à coque ; ⁶Gluten ; ⁷Lactose ; ⁸Lupin ; ⁹Mollusque ; ¹⁰Moutarde ; ¹¹Œuf ; ¹²Poisson ; ¹³Sésame ; ¹⁴Soja
Présence de fond déshydraté dans les sauces