



MENUS DEMI-PENSION

à réserver au plus tard 1 semaine avant votre arrivée

Tarifs demi-pension : 42 euros/adulte/jour (pdj + diner) - 19 euros/enfant de - de 12 ans/jour (pdj + diner)

LUNDI

Velouté froid de patate douce, émulsion de beurre noisette, noisettes torréfiées

Filet mignon de porc, tian de légumes

Crème dessert

MARDI

Salade de lentilles

Suprême de volaille, sauce forestière, croquant de riz

Moelleux au chocolat et crème anglaise

MECREDI

Rillettes de truite

Boeuf bourguignon, tagliatelles

Salade de fruits ou coupe de glace

JEUDI

Velouté froid de patate douce, émulsion de beurre noisette, noisettes torréfiées

Souris d'agneau confite, cuisson 12 heures, crème d'ail, pommes de terre grenailles

Pomme confite, glace vanille, caramel beurre salé, crumble de noix

VENDREDI

Terrine de volaille, porc et noisette, confiture d'oignons et légumes pickles

Filet de truite et ses ravioles en crème au Noilly Prat

Chou profiterole : glace marron, craquelin cacao, émulsion marron sucré

SAMEDI

Salade d'endives aux noix, bleu de Sassenage AOP et pomme

Parmentier de canard aux noisettes

Tropézienne revisitée au chocolat

DIMANCHE

Crumble de tomate, parmesan, basilic et noisettes

Poisson selon l'humeur du chef, petit légumes, beurre blanc, fondue de poireaux

Salade de fruits ou coupe de glace