



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

Terrine de valaille et pistaches, pickles de radis boule, chutney d'aignon rouge
Sandre beurre blanc, petite fondue de poireaux & légumes façon risotta
Brownie au chocolat

MARDI

Crumble de tomate basilic & espuma à l'ail des ours
Risotta de valaille
Crème brûlée

MERCREDI

Rillettes de truite
Navarin d'agneau
Crème chocolat - myrtille

JEUDI

Toast bleu de Gassenage AOP - poire, salade verte
Canneloni de courgettes, épinard-chèvre
Le chou inspiration profiterole : chocolat blanc, pistache, framboise

VENDREDI

Salade dauphinoise
Le fish'n'chips du Vercors : tempura de truite à l'ail des ours, aioli d'ail noir et gratin de raviolas
Cheesecake citron

SAMEDI

Taboulé de choux
Filet mignon
Pavlova mûre

DIMANCHE

Gaspacho
Parmentier de canard à la truffe
Verrine fruits rouges - namalaka