

Les entrées

6,50

Terrine de campagne

Red label Pate
Paté de País orgánico



Rillettes de thon blanc

Rillettes de saumon à l'aneth

Rillettes de sardines

Rillettes de maquereaux

White tuna / salmon / sardine rillettes
Rillettes de atún blanco / Salmón / sardina

Les Plats

Mijotés et salades
VRAI & Bon – 380g

12,50

Curry de volaille et son panaché de céréales

Chicken curry and its mixed cereal
curry de aves y su cereal mixto

Blanquette de volaille au riz de Camargue

Poultry blanquette with Camargue rice
Blanqueta de ave con arroz de Camarga

Paella aux fruits de mer & merguez

Chili con carne

Cassoulet aux manchons de canard confits

Cassoulet with confit duck wings
Cassoulet con mangas de pato confitado

Couscous de quinoa aux 5 viandes

Quinoa Couscous with 5 serving
Cuscús de quinoa con 5 porciones

Dahl de lentilles corail et graines de courges

Dahl of coral lentils and pumpkin seeds
Dahl de lentejas de coraly semillas de calabaza



Les desserts

6,00

Tarte fine aux pommes

Tarte tatin

Fondant au chocolat

chocolate fondant
fondant de chocolate

Baba au Rhum

Tartelette citron meringuée



Soirée étape

Chambre double
PDJ buffet
Plateau repas
(entrée + plat + dessert)

1 personne 92 €
2 personnes 125 €

Les Boissons

Vin blanc, rosé ou rouge 25 cl 4,00

Bière au choix 25 cl 3,00

soda 33 cl 2.20

Eau minérale ou pétillante 1.70