



**Le Brit Hôtel vous
souhaite un très bon
appétit**



Menu

**Contactez la réception pour
passer prendre votre
commande**





Menu



NOS FORMULES

OUR FORMULAS

Entrée Plat ou Plat Dessert

Starter dish or dish dessert

20 €

Entrée Plat Dessert

Starter Dish Dessert

24 €

ENTREES STARTERS MAIN

9 €

RILLETTES DE SAUMON , avec sa compotée de tomates confites

SALMON RILLETTES , served with tomato confit

RILLETTES DE POULET, Sauge et anis vert

CHICKEN RILLETTES, with Sage and Green Anise

SALADE FRAICHE DE LENTILLES, petites girolles et oignons rouges

FRESH LENTILLE SALAD, small chanterelles and red onions

GASPACHO TOMATES BASILIC

TOMATO BASIL GAZPACHO

PLATS

DISHES

15 €

LASAGNE DE BŒUF , béchamel à la tome fraiche

LASAGNE OF BEEF , Béchamel sauce with fresh tome cheese

ALIGOT SAUCISSE, confit d'oignon

ALIGOT SAUSAGE, ONION CONFIT

LASAGNE DE TRUITE , fine ratatouille au pesto

TROUT LASAGNE , ratatouille with pesto

EFFILOCHÉ DE CANARD CONFIT, Aux deux purées

CONFIT DUCK FRAYED, with two mashed potatoes

POULET BASQUAISE

BASQUE CHICKEN

Desserts

DESSERTS

8 €

MOELLEUX AUX POMMES CARAMÉLISÉES

CARAMELISED APPLE CAKE

CRÉMEUX CHOCOLAT BROWNIE

CREAMY CHOCOLATE BROWNIE

COMPOTÉE DE FRUITS DE SAISON

SEASONAL FRUIT COMPOTE