



FORMULE REPAS EN CHAMBRE

Entrée - Plat - Dessert 25 €

ENTRÉES AU CHOIX

Terrine Maison

Terrine de Porc au Porto

Rillettes de Champignons Maison (v)

Selon la recette de notre chef champignonniste

Salade Atlantique

Saumon façon Gravlax (Combava, Dulce, Citron, Huile d'Olive), Feta marinée au basilic, Salade, Concombre, Tomates, pickles de carotte.

Salade Ligérienne

Poulet mariné à l'estragon, fromage de chèvre cendré, oeuf dur, Salade, Riz 3 saveurs et Tomates.

Salade Fraicheur (v)

Riz 3 saveurs, Concombres, Tomates, Tofu, Oeuf Mollet au soja, Huile de Sésame et Graines de Sésame, Pickles de Navet

PLATS AU CHOIX

Cabillaud curry coco

Filet de Cabillaud, purée de céleri, pommes de terre, julienne de légumes, poêlée de pleurottes, bouillon curry et crème de coco

Poulet chasseur au vin blanc

Filet de poulet grillé, purée de céleri, pommes de terre, julienne de légumes, poêlée de pleurottes, sauce chasseur au vin blanc, aux cèpes et champignons de Paris à la crème

Tofu Maître d'Hôtel (v)

Tofu, beurre Maître d'Hôtel, purée de céleri, pomme de terre, julienne de légumes, poêlée de pleurottes

DESSERT AU CHOIX

Dessert du jour

Selon inspiration du chef, accompagné de crème Anglaise

Tarte Tatin

Accompagnée de crème Anglaise

ARTISTE EN CULOTTE COURTE (-12 ans)

Pâtes, poulet au beurre

Donut

10 €

***SUR RERSERVATION AVANT 14H00**

POSSIBILITÉ DE BOISSONS AVEC OU SANS ALCOOL A CHOISIR AU RESTAURANT
"LE BALADIN"