

Demi-pension

« Traditionnelle »

1 pers : 133€ / 2 pers : 175€

Houmous au cumin 90 gr
Hummus with cumin 90 gr

Ou

Mousse de foie de volaille au porto 90 gr
Chicken liver mousse with port 90 gr



Lieu, crème aux herbes, purée de pomme de terres aux olives de Kalamata 250 gr
*Pollack, herb cream, mashed potatoes with Kalamata
olives 250 gr*

Ou

Blanquette de volaille au citron vert, riz, petits légumes 250 gr
Poultry bench with lime, rice small vegetables 250 gr



Petite crème à la vanille de Madagascar 120 gr
Small vanilla cream from Madagascar 120 gr

Ou

Cheesecake, compotée d'abricot au romarin 120 gr
Cheesecake, apricot compote with rosemary 120 gr

¼ de vin offert par personne : IGP d'Oc Merlot / IGP d'Oc Sauvignon / IGP Méditerranée

Demi-pension

« Découverte »

1 pers : 135€ / 2 pers : 177€

Houmous au cumin 90gr
Hummus with cumin 90 gr

Ou

Mousse de foie de volaille au porto 90gr
Chicken liver mousse with port 90 gr

Ou

Terrine de chevreuil, coings, cidre de l'Yonne 90gr
Terrine of deer, quince, cider of Yonne 90 gr



Lieu, crème aux herbes, purée de pomme de terres aux olives de Kalamata 250gr
Pollack, herb cream, mashed potatoes with Kalamata

Olives 250 gr

Ou

Blanquette de volaille au citron vert, riz, petits légumes 250gr
Poultry bench with lime, rice small vegetables 250 gr

Ou

Confit de bœuf en parmentier 250 gr
Confit of beef in parmentier 250 gr

Ou

Risotto de coquillettes aux courgettes, romarin et Grana Padano 250gr
Risotto of shells with courgettes, rosemary and Grana Padano 250gr



Petite crème à la vanille de Madagascar 120 gr
Small vanilla cream from Madagascar 120 gr

Ou

Cheesecake, compotée d'abricot au romarin 120 gr
Cheesecake, apricot compote with rosemary 120 gr

Ou

Mi-cuit Chocolat Valrhona 90 gr
Semi-cooked Chocolate Valrhona

¼ de vin offert par personne : IGP d'Oc Merlot / IGP d'Oc Sauvignon / IGP Méditerranée

Demi-pension

« Des Alpagnes »

1 pers : 141€ / 2 pers : 183€

Houmous au cumin 90gr

Hummus with cumin 90 gr

Ou

Mousse de foie de volaille au porto 90gr

Chicken liver mousse with port 90 gr

Ou

Terrine de chevreuil, coings, cidre de l'Yonne 90gr

Terrine of deer, quince, cider of Yonne 90 gr

Ou

Véritable Gaspacho de tomate 250gr

Real Tomato Gazpacho 250 gr



Lieu, crème aux herbes, purée de pomme de terres aux olives de Kalamata 250gr

Pollack, herb cream, mashed potatoes with Kalamata

Olives 250 gr

Ou

Blanquette de volaille au citron vert, riz, petits légumes 250gr

Poultry bench with lime, rice and small vegetables 250 gr

Ou

Confit de bœuf en parmentier 250 gr ou 350 gr

Confit of beef in parmentier 250 gr or 350 gr

Ou

Risotto de coquillettes aux courgettes, romarin et Grana Padano 250gr

Risotto of shells with courgettes, rosemary and Grana Padano 250gr

Ou

Penne à la véritable Bolognaise 350 gr

Penne with real Bolognese 350 gr



Petite crème à la vanille de Madagascar 120 gr

Small cream with vanilla from Madagascar 120 gr

Ou

Cheesecake, compotée d'abricot au romarin 120 gr

Cheesecake, apricot compote with rosemary 120 gr

Ou

Mi-cuit Chocolat Valrhona 90 gr

Semi-cooked Chocolate Valrhona 90 gr

Ou

Crème caramel au beurre salé 120 gr

Semi-cooked Chocolate Valrhona 120 gr

¼ de vin offert par personne : IGP d'Oc Merlot / IGP d'Oc Sauvignon / IGP Méditerranée