



Les Terrines

- Foie gras de canard entier 13.10€
- Caviar d' aubergine 5.80€
au piment d' Espelette
- Rillettes de porc 5.60€
- D é lice de Saumon 7.00€



Les Salades 13.10€

- La salade de lentilles vertes et duo de saumon
- La salade de quinoa aux l é gumes et houmous
- La salade de f è ves, pommes et cr è me de ch è vre

Les Soupes 9.90€

- Le velout é de potiron bio à l' eau min é rale
- Le potage de l é gumes bio à l' eau min é rale
- La cr è me de tomates fraîches bio à l' eau min é rale
- La soupe Detox à l' huile essentielle de romarin

Les Pâtes 15.90€

- Les tortellini frais et leur chorizo doux
- Les demi-lunes de saumon à la cr è me de ciboulette

Les Plats 15.90€

- Le v é ritable poulet fermier à la basquaise
- La fricass é e de poulet fermier aux petits pois et tomates confites
- La choucroute d' Alsace garnie
- La blanquette de veau et ses l é gumes glac é s
- Le boeuf brais é en parmentier
- Le chili v é g é tarien

Les Desserts 6.60€

- Les cr ê pes Suzette
- Le Dom Tom d' ananas
- La cr è me caramel au beurre sal é
- Le soyeux de chocolat blanc, compot é e de fraises
- Le mi cuit chocolat
- La cr è me tout chocolat

Pensez à votre boisson

- Bi è res
- Sodas
- Vin (au verre, 25cl, 50cl ou 75cl)
- Jus de fruits
- Boissons chaudes ...

Voir carte du bar



Pour commander

Aupr è s de la r é ception ou en composant le 9 depuis votre chambre.

Service possible en chambre, en terrasse ou dans un des salons de 11h à 21h00.

La vente à emporter est possible.

Tous nos plats sont é labor é s et cuisin é s en France, par des grands chefs.