

MENU PENSION

(Adulte : entrée + plat + dessert)

(Enfant : entrée + plat *ou* plat + dessert)

LES ENTREES

Hors d'œuvre du moment

Hors d'oeuvre of the day

Déclinaison de charcuterie et pickles

Variation of cold meats and pickles

Velouté de patate douce, mousse à l'ortie sauvage et pain d'épice grillé

Sweet potato velouté, wild nettle mousse and toasted gingerbread

Tatin de betterave caramélisée, crème fouettée vanille et sorbet génépi

Caramelized beetroot Tatin, vanilla whipped cream and genepi sorbet

LES PLATS

Plat de résistance du moment

Main course of the moment

Ravioles du Dauphiné gratinées et crème de champignons

Gratin Dauphiné ravioli with mushroom cream

Tartiflette : compoté d'oignons, lardons fumés et fromage fondu

Tartiflette : onion compote, smoked bacon and melted cheese

Assiette végétarienne au gré de notre inspiration

Vegetarian plate according to our inspiration

LES FROMAGES et DESSERTS

La sélection de trois fromages

Selection of three cheeses

Fromage blanc, coulis de fruits rouges

White cheese, red fruit coulis

Brownie chocolat-caramel, crème glacée vanille de Madagascar

Chocolate-caramel brownie, with Madagacar vanilla ice cream

La trilogie de Madeleine : parfums verveine, fruits rouges et vanille - caramel

Madeleine's trilogy: verbena, red berries and vanilla-caramel scents

Pâtisserie ou dessert du moment

Pastry or dessert of the moment

Offre valable sur l'ensemble du séjour / non disponible les 24/12, 31/12 et 14/02