



Votre repas Vrai&Bon Pour un séjour en toute gourmandise

Pas envie de sortir au restaurant après votre arrivée ou durant votre séjour. Nous vous proposons une solution de dépannage pour manger dans la pièce commune ou sur l'une des terrasses en fonction de la saison.

Nous avons sélectionné une gamme de plats cuisinés en bocaux individuels (pot Weck, mode de consommation très tendance en restauration).

Nous vous proposons une sélection d'entrées, plats et desserts. A consommer froids ou chauds, directement dans leur pot individuel. Parfait pour un repas complet, un picnic (terrines et salades...) ou juste un petit encas.

Vos bocaux vous seront mis à disposition dans le réfrigérateur de la pièce commune dans un sac avec également un pain individuelle avec le nom de votre chambre.

Possibilité de commander le matin pour vos panier picnic du midi ou pour le repas du soir, vous pouvez également réserver votre plat lors de votre arrivée.

En cas d'arrivée après 19h merci de prévenir avant votre arrivée votre repas celui-ci sera à votre disposition dans le réfrigérateur avec votre nom de chambre.

Bon appétit

Les Entrées



Le Gaspacho Andalou 180gr : 5€

Une soupe froide traditionnelle andalouse, à base de tomates, poivrons et oignons, à déguster en entrée ou en cocktail

Le Délice aux Châtaignes & au Foie Gras 90gr : 6.50€

Succulente terrine au foie gras et châtaignes, très douce et subtile en bouche.



Le Déjeuner du Paysan 90gr : 5€

Un pâté pur porc, goûteux avec échalote, ail, muscade et laurier, une recette aromatique mais délicate

La Soupe Vénitienne 380gr : 8€

Une soupe exquise de carottes aux accents italiens du mascarpone, mêlés des charmes exotiques du curry.



Les Salades



La Salade Gourmande 350gr : 9€

Une salade légère, céréales et petits légumes, aux accents fruités de l'olive.

La Salade de Lentilles au Magret Fumé 350gr : 9€

Cette salade de lentilles aux saveurs rustiques, avec ses magrets de canard fumés artisanalement, est à déguster froide ou tiédie.



Les plats



Le Curry de Volaille et son panaché de céréales 380gr : 9€

L'alliance parfaite de la dinde à la sauce curry-lait de coco, associée à un mélange de céréales.

Le Dahl de Lentilles Corail & Graines de Courges 380gr : 9€

Inspirée de la cuisine indienne une recette haute en saveurs et en couleur, grâce à son mélange de lentilles corail et lait de coco.



Le Tajine Végétal 380gr : 9€

Un plat végétal adapté d'Afrique du Nord, où légumes, épices et aromates accompagnent de délicieuses bouchées de soja.

Le Chili Con Carne 380gr : 9€

La recette US originale du chili con carne, revisitée par le Chef Michel Grobon, ancien Chef à la Maison Blanche.



Pavé de Saumon et son écrasé de Pommes de Terre 380gr : 11€

Succulent mariage d'un pavé de saumon et d'un écrasé de pommes de terre, crème fraîche, ail et persil.

Les desserts



Le Moelleux au Chocolat 90g: 5€

Entre gâteau et entremet, un moelleux très chocolaté, à consommer tiède (réchauffer environ 30').

Le Riz au Lait à la Vanille 90g : 5€

Un riz crémeux au léger goût de vanille, un retour en enfance garantie.



Le Baba au Rhum 120g : 5€

Célèbre pâtisserie française, imbibée de rhum, et réputée dans le monde entier.

Vins et Bières

Vin Rouge :

- Les Saveurs d'Ardèche Corsées (Cabernet-Sauvignon, Merlot, Syrah) 75cl 14€

Vin Rosé :

- Gris de l'Ardèche 75cl 14€

Vin Blanc :

- Viognier 75cl 14€

Bières artisanale de la brasserie de Chirols Al'ouet 33cl

- Blonde 33cl 5€
- Ambrée 33cl 5€