

# Vrai & Bon



## Entrées, Plats et Desserts

Recettes artisanales, sans colorants ni conservateurs ajoutés

- à déguster ici -



FoieGras-ValdeLuce.com

Maître-Artisan - Maison fondée en 1981

Suggestion de présentation - Crédit photo Magda3na / Fotolia



# MENU

A déguster exclusivement en chambre

**Entrée : 8 €**

**Plat ou salade plat : 14 €**

**Dessert : 8 €**

**Entrée + plat ou plat + dessert : 20€**

**Entrée + plat + dessert : 27€**

## ENTREES

Gaspacho Andalou - 180g

Terrine de la mer au Saumon - 90g

## PLATS

Bœuf Bourguignon, Pomme de Terre en Grenaille - 380g

Paëlla, Fruits de mer et Merguez (épicée) - 380g

Navarin de Dinde aux Légumes printaniers - 380g

 *Plat Végétal* Tajine Végétal - 380g

## PLATS SALADES

Salade Niçoise (Thon, petits Légumes & Anchois) - 350g

Salade du Rivage (Thon, Épeautre, Blé & petits Légumes) - 350g

Salade de Hareng et ses Pommes de Terre - 350g

 *Plat Végétal* Salade Gourmande Quinoa et petits Légumes - 350g

## DESSERTS

Crème Chicorée - 90g

Moelleux au Chocolat - 90g

Velours de Cacao (Crème onctueuse au Cacao) - 90g

Nous avons également des accords avec des restaurants qui effectuent des livraisons (sushi/burgers/pizza)

POUR PLUS D'INFORMATIONS CONTACTEZ LA RECEPTION

