

## **MENU Ô RESTO —31.00 €**

*Entrée - plat - fromage ou dessert*

\*\*\*

## **FORMULE « EXPRESS » Ô PATIO—25.00 €**

*Entrée - plat ou Plat - dessert*

*Hors veilles & jours fériés et du mardi au jeudi uniquement*

\*\*\*

## **FORFAIT SOIREE ETAPE —VRP**

*Entrée - plat ou plat - dessert*

*Plateau repas sur demande (selon disponibilité)*

\*\*\*

**Menu enfant 14.00 € (Boisson comprise)**

*Suggestion du menu du jour lors de la prise de commande*

\*\*\*

**Pour accompagner votre apéritif :**

**Assiette de feuilletés 6.00 €**

\*\*\*

**Nous adaptons votre menu pour toutes demandes spécifiques**

**(Végétarien, végétalien, allergie, sans gluten...)**

*Tous nos plats sont élaborés sur place avec des produits frais et de saison.*

*Notre restaurant est réservé à la clientèle de l'hôtel, uniquement le soir du Mardi au Samedi.*

*Tous nos prix sont nets, boisson en supplément.*

**Notre chef,  
Aline,  
vous propose  
une cuisine du  
terroir,  
traditionnelle  
et  
gourmande...**

**BON APPETIT !**

*Notre restaurant est ouvert  
uniquement le soir  
du Mardi au Samedi et  
réservé à la clientèle de l'hôtel.*

## Nos Entrées



La Brick de Cabillaud et son pesto de coriandre (1,3,4,5) 16 €

Le Croustillant de Pont L'Evêque sur son Pain perdu (1,2,3) 15 €

Les Escargots et sa crème de chorizo carotte cumin (1,7) 17 €

La Bruschetta de Gambas et Rouget sur lit de tapenade d'olive (1,2,5,4) 17 €

La Tartelette Courgette, Pomme Granny , Jambon sec et sa vinaigrette thym miel (1,5,7) 15 €

## Nos Plats



Le Cœur de Rumsteck, Confit d'oignon, sauce au cidre (1,9) 18 €

Le Saumon à la graine de moutarde et ses légumes du moment (1,4,7,10) 17 €

Le Magret de canard sauce vigneronne écrasé de pomme de terre (7,9) 19 €

La Dorade grillée et sa fondue de légumes méditerranéens (4,5) 19 €

La Ballotine de poulet jaune et sa compotée de pruneau-abricot jus balsamique ( 1,9 ) 16 €

## Nos Desserts



L'Assiette de fromages de notre Terroir (7,8) 7 €

La Trilogie de chocolat (1,3,7) 10 €



La Rose de pomme au caramel beurre salé (1,7) 10 €

La Brioche façon pain perdu parfum chocolat et vanille bourbon (1,3,7) 9 €

La Tarte au chocolat et son croquant spéculos (1,3,7) 10 €



**Produit du terroir**  
**@ Prix à la carte**  
**\*allergènes**



*Pour le bon déroulement du service, pensez à réserver votre dessert au moment de la commande  
Tous nos plats sont élaborés sur place.*

*Notre restaurant est réservé à la clientèle de l'hôtel, uniquement le soir du Mardi au Samedi.*

*Tous nos prix sont nets, boisson en supplément.*

