



Menu Demi Pension du Lundi

VELOUTÉ DE BUTTERNUT, HUILE DE VANILLE, JEUNE POUSSÉS ET PARMESAN
TARTARE DE VEAU, AIL NOIR ET CONCOMBRE À L'ANETH, VINAIGRETTE AUX AGRUMES

-

JOUES DE BOEUF BRAISÉES, PANAIS ET POLENTA CRÉMEUSE AU BLEU DE SASSENAGE
DOS DE SAUMON, COULIS DE POIVRONS ET VELOURS DE CHOUX FLEUR

-

LA CLAYETTE DE NOTRE FROMAGER CONFIT DE POMMES AU PIMENT D'ESPELETTE
RIZ AU LAIT TRÈS VANILLÉ BISCUITS CASSÉS ET CARAMEL "FLEUR DE SEL"
SABLÉ BRETON ET CRÉMEUX "CHARTREUSE", MYRTILLES CONFITES
PLAISIR NOIX DE CHEZ NOUS ET CAFÉ

Menu Demi Pension du Mardi

SALADE DE PETITS PARIS, JAMBON CASSANT ET TOMATE CONFITES
ROQUETTE À L'HUILE DE NOIX, RAVIOLES EN CRÈME DE SAINT NECTAIRE

-

SAUCISSE PAYSANNE, JUS AU ROMARIN ET POMMES PURÉE AU BEURRE NOISETTE
PENNE À LA PROVENÇALE, CÂPRES ET OLIVES, BURATTA OUVERTE

-

LA CLAYETTE DE NOTRE FROMAGER CONFIT DE POMMES AU PIMENT D'ESPELETTE
RIZ AU LAIT TRÈS VANILLÉ BISCUITS CASSÉS ET CARAMEL "FLEUR DE SEL"
SABLÉ BRETON ET CRÉMEUX "CHARTREUSE", MYRTILLES CONFITES
BRIOCHE PERDUE CARAMÉLISÉE

Menu Demi Pension du Mercredi

TATAKI DE BOEUF, HUILE DE SÉSAMES DORÉS, ET HOUMOUS AUX GRAINES DE COURGES
CREVETTES ROSES, MAYONNAISE ALLÉGÉE AU CURRY ET PETITS POIS AU PAVOT

-

CHOUROUTE <MAISON>, CHARCUTERIES ET POMMES VAPEURS
FILET DE DORADE, CRÈME DE CRUSTACÉS ET FREGOLA "SARDE" AUX HERBES FRAÎCHES

-

LA CLAYETTE DE NOTRE FROMAGER CONFIT DE POMMES AU PIMENT D'ESPELETTE
RIZ AU LAIT TRÈS VANILLÉ BISCUITS CASSÉS ET CARAMEL "FLEUR DE SEL"
SABLÉ BRETON ET CRÉMEUX "CHARTREUSE", MYRTILLES CONFITES
DOUCEUR POMMES ET ANETH



Monday Half Board Menu

BUTTERNUT CREAM SOUP, VANILLA OIL, BABY GREENS AND PARMESAN CHEESE

VEAL TARTARE, BLACK GARLIC AND CUCUMBER WITH DILL, CITRUS VINAIGRETTE

-

BRAISED BEEF CHEEKS, PARSNIPS AND CREAMY POLENTA WITH SASSENAGE BLUE CHEESE

BACK OF SALMON, PEPPER COULIS AND CAULIFLOWER VELVET

-

THE RACK OF OUR FROMAGER APPLE CONFIT WITH ESPELETTE CHILLI PEPPER

VERY VANILLA RICE PUDDING WITH CRACKED BISCUITS AND CARAMEL "FLEUR DE SEL".

BRETON SHORTBREAD AND CREAMY <CHARTREUSE>, CANDIED BLUEBERRIES

LOCAL NUTS AND COFFEE

Tuesday Half Board Menu

SALADE DE PETITS PARIS, JAMBON CASSANT ET TOMATE CONFITES

ROCKET SALAD WITH WALNUT OIL, RAVIOLI WITH SAINT NECTAIRE CREAM

-

COUNTRY SAUSAGE, ROSEMARY JUS AND MASHED POTATOES WITH HAZELNUT BUTTER

PENNE À LA PROVENÇALE, CÂPRES ET OLUIVES, BURATTA OUVERTE

-

THE RACK OF OUR FROMAGER APPLE CONFIT WITH ESPELETTE CHILLI PEPPER

VERY VANILLA RICE PUDDING WITH CRACKED BISCUITS AND CARAMEL "FLEUR DE SEL".

BRETON SHORTBREAD AND CREAMY "CHARTREUSE", CANDIED BLUEBERRIES

CARAMELISED BRIOCHE PERDUE

Wednesday Half Board Menu

BEEF TATAKI, GOLDEN SESAME OIL AND PUMPKIN SEED HUMMUS

PINK PRAWNS, LIGHT CURRY MAYONNAISE AND POPPY PEAS

-

HOME-MADE SAUERKRAUT, COLD MEATS AND STEAMED POTATOES

FILLET OF SEA BREAM, CREAM OF SHELLFISH AND SARDINIAN FREGOLA WITH FRESH HERBS

-

THE RACK OF OUR FROMAGER APPLE CONFIT WITH ESPELETTE CHILLI PEPPER

VERY VANILLA RICE PUDDING WITH CRACKED BISCUITS AND CARAMEL "FLEUR DE SEL".

BRETON SHORTBREAD WITH CHARTREUSE CREAM AND CANDIED BLUEBERRIES

SWEET APPLE AND DILL



Menu Demi Pension du Jeudi

CRÉMEUX FORESTIER, LARD GRILLÉ ET PAIN À L'HUILE D'OLIVE
CARPACCIO DE SAUMON, VINAIGRETTE AU MIEL ET BETTERAVES MARINÉES

-

PALERON DE VEAU CONFIT, JUS TRUFFÉ ET TAGLIATELLES
AUBERGINE RÔTIE, FINE RATATOUILLE, MESCLUN ET TOMME DE MONTAGNE

-

LA CLAYETTE DE NOTRE FROMAGER CONFIT DE POMMES AU PIMENT D'ESPELETTE
RIZ AU LAIT TRÈS VANILLÉ BISCUITS CASSÉS ET CAMEL "FLEUR DE SEL"
SABLÉ BRETON ET CRÉMEUX "CHARTREUSE", MYRTILLES CONFITES
FINGER CHOCOLAT GRAND CRU ET NOISETTES

Menu Demi Pension du Vendredi

PÂTÉ EN CRÔUTE, VOLAILLES ET MOUTARDE À L'ANCIENNE
SOUPE PAYSANNE HARICOTS ET VOLAILLE ÉMIETTÉES

-

ECHINE DE PORCELET FONDANTE JUS CORSÉ AUX NOIX CROZETS AU BEURRE
FILET DE BAR, EMBEURRÉ DE CHOUX BEURRE BLANC AUX FINES HERBES

-

LA CLAYETTE DE NOTRE FROMAGER CONFIT DE POMMES AU PIMENT D'ESPELETTE
RIZ AU LAIT TRÈS VANILLÉ BISCUITS CASSÉS ET CAMEL "FLEUR DE SEL"
SABLÉ BRETON ET CRÉMEUX "CHARTREUSE", MYRTILLES CONFITES
PAVLOVA, BANANE ET KIWI, COULIS DE FRUITS

Menu Demi Pension du Samedi

OEUF PARFAIT "CARBONARA", PAIN À L'AIL
FRAICHEUR DE SAUMON FUMÉ, SOJA ET AMANDES GRILLÉES, CRÈME ACIDULÉE

-

SUPRÊME DE PINTADE "GRAND-MÈRE", POMMES GRENAILLES AU ROMARIN
CABILLAUD CUISSON DOUCE, SOUPE DE POISSONS ET LÉGUMES DU MOMENT

-

LA CLAYETTE DE NOTRE FROMAGER CONFIT DE POMMES AU PIMENT D'ESPELETTE
RIZ AU LAIT TRÈS VANILLÉ BISCUITS CASSÉS ET CAMEL "FLEUR DE SEL"
SABLÉ BRETON ET CRÉMEUX "CHARTREUSE", MYRTILLES CONFITES
CHEESECAKE, ORANGES ET MANDARINES

Menu Demi Pension du Dimanche

WRAP DE SAUMON FUMÉ, AVOCATS ET JEUNES POUSSÉS
VITELLO TONNATO, SUCRINE GRILLÉE ET GRAINES DE COURGES

-

PIÈCE DE BOEUF AU GRILL, ÉCHALOTES CRUES AU CERFEUIL ET POMMES CROQUETTES
RONDINO AUX GAMBAS, GIROLLES SAUTÉES ET PETITS POIS MARAICHERS

-

LA CLAYETTE DE NOTRE FROMAGER CONFIT DE POMMES AU PIMENT D'ESPELETTE
RIZ AU LAIT TRÈS VANILLÉ BISCUITS CASSÉS ET CAMEL "FLEUR DE SEL"
SABLÉ BRETON ET CRÉMEUX "CHARTREUSE", MYRTILLES CONFITES
TARTELETTE VANILLE DE MADAGASCAR



Thursday half-board menu

FOREST CREAM, GRILLED BACON AND BREAD WITH OLIVE OIL
SALMON CARPACCIO WITH HONEY VINAIGRETTE AND PICKLED BEETROOT

-

CONFIT OF VEAL CHUCK, TRUFFLE JUS AND TAGLIATELLE
ROAST AUBERGINE, FINE RATATOUILLE, MESCLUN SALAD AND MOUNTAIN TOMME CHEESE

-

THE RACK OF OUR FROMAGER APPLE CONFIT WITH ESPELETTE CHILLI PEPPER
VERY VANILLA RICE PUDDING WITH CRACKED BISCUITS AND 'FLEUR DE SEL' CARAMEL
BRETON SHORTBREAD WITH 'CHARTREUSE' CREAM AND CANDIED BLUEBERRIES
GRAND CRU CHOCOLATE AND HAZELNUT FINGER

Friday Half Board Menu

PÂTÉ EN CROUTE, POULTRY AND OLD-FASHIONED MUSTARD
COUNTRY-STYLE SOUP WITH BEANS AND CRUMBLER POULTRY

-

MELT-IN-THE-MOUTH PIGLET LOIN WITH WALNUT JUS AND BUTTERED CROZETS
FILLET OF SEA BASS, WRAPPED IN CABBAGE AND BEURRE BLANC WITH FINE HERBS

-

THE RACK OF OUR FROMAGER APPLE CONFIT WITH ESPELETTE CHILLI PEPPER
VERY VANILLA RICE PUDDING WITH CRACKED BISCUITS AND 'FLEUR DE SEL' CARAMEL
BRETON SHORTBREAD WITH 'CHARTREUSE' CREAM AND CANDIED BLUEBERRIES
PAVLOVA, BANANA AND KIWI, FRUIT COULIS

Saturday Half Board Menu

PERFECT EGG CARBONARA, GARLIC BREAD
FRESH SMOKED SALMON, SOYA AND TOASTED ALMONDS, TANGY CREAM

-

GRANDMA'S GUINEA FOWL SUPREME WITH ROSEMARY GRILLED POTATOES
SLOW-COOKED COD, FISH SOUP AND FRESH VEGETABLES

-

THE RACK OF OUR FROMAGER APPLE CONFIT WITH ESPELETTE CHILLI PEPPER
VERY VANILLA RICE PUDDING WITH CRACKED BISCUITS AND 'FLEUR DE SEL' CARAMEL
BRETON SHORTBREAD WITH CHARTREUSE CREAM AND CANDIED BLUEBERRIES
ORANGE AND MANDARIN CHEESECAKE

Sunday Half Board Menu

WRAP OF SMOKED SALMON, AVOCADO AND BABY GREENS
VITELLO TONNATO, GRILLED SUCRINE AND PUMPKIN SEEDS

-

GRILLED BEEF, RAW SHALLOTS WITH CHERVIL AND CROQUETTE POTATOES
RONDINO WITH PRAWNS, SAUTÉED CHANTERELLES AND GARDEN PEAS

-

THE RACK OF OUR FROMAGER APPLE CONFIT WITH ESPELETTE CHILLI PEPPER
VERY VANILLA RICE PUDDING WITH CRACKED BISCUITS AND 'FLEUR DE SEL' CARAMEL
BRETON SHORTBREAD WITH CHARTREUSE CREAM AND CANDIED BLUEBERRIES
MADAGASCAR VANILLA TARTLET