

Formule Chef cooking

À réserver **avant** votre séjour

Paëlla

*Riz au safran, gambas, moules, calamars, poulet,
brunoise de chorizo, petit pois, oignons, poivrons*

26,50 €

Buffet barbecue 3 viandes

*Saucisse de campagne, kefta et brochette de volaille
sauces barbecue, aïoli, mayonnaise et andalouse
pommes de terre en chemise, pâtes au pesto maison et taboulé,
assortiment de crudités, pain et beurre*

27,50 €

Menu «du Village»

Salade froide de scampis à la mangue

OU

Terrine de campagne, salade de jeunes pousses sur son toast à l'ail

*Filet de volaille sauce Sambre et Meuse**, chicons et carottes braisés, galette de pommes de terre*

OU

Filet de saumon grillé sauce vin blanc, poêlée de légumes de saison, purée à l'estragon

Tarte au citron meringuée

2 services - 25,50€

3 services - 30,50€

*(**Halal : lardons de dinde)*

Menu Prestige

4 mises en bouches (2 chauds et 2 froids)

Terrine de foie gras et sa confiture, pain brioché

OU

Gambas grillées, crème de petits pois, asperges vertes

Filet de veau cuit basse température, sauce au romarin, légumes de saison et purée à la truffe

OU

Filet de bar rôti sauce limoncello, riz sauvage, tagliatelles de courgettes

Parfait glacé aux fruits rouges

OU

Panna Cotta à la fleur de sureau, sauce melon

2 services - 42,00€

3 services - 47,00€

4 services (avec mises en bouche) - 52,00€