

NOTRE CARTE GOURMANDE

Les repas doivent être commandés
au moment de la réservation
Ou au minimum 48h avant votre arrivée
par téléphone : 06.72.10.28.28. Merci !

Savourez les délices du Terroir

Tous nos plats sont servis en room-service à la porte de
votre chambre pour des repas zen en tête à tête.

Peuvent être servis le midi
lors des séjours de 2 nuits et plus.

BRUNCHEZ AU PRIEUR !

Brunch sucré / salé 40€

Prolongez votre séjour en savourant notre brunch sucré /
salé (petit-déjeuner / lunch). Dégustez ce délicieux repas :
pancakes maison au sirop d'érable, viennoiseries, pain,
fruits frais de saison, fromage, œufs, bacon grillé et
oranges pressées.

Le brunch est servi jusqu'à 11h, avec un départ tardif à
13 heures.

- Peut être servi lors des réservations en journée.

NOS PLANCHES A PARTAGER

- Peuvent être servies lors des réservations en journée.

La planche mise-en-bouche 25 €

Assortiment de fromages et de charcuteries artisanales.
Parfaite pour aguicher les papilles !

La planche des Gourmets XL 50€

Pour 2 personnes

Repas convivial et copieux.

Fromages et charcuterie de région, magret fumé, saucisse de canard, foie gras maison, salade, chutney

AUTRES CHOIX

- Peuvent être servis lors des réservations en journée.

Salade végétarienne 20€

1 personne

Salade modulable selon vos goûts : retirer les ingrédients qui ne vous conviennent pas ou gardez la composition proposée.

Assortiment de crudités, légumes de saison, tartines de tapenade, fromage de brebis et de chèvre frais

Nos plaisirs sucrés 8€

Craquez pour nos desserts faits maison !

Dessert du moment

Préparé en fonction de la saison et de l'inspiration

Côté chocolat :

Gâteau fondant chocolat (très chocolat)

ou tiramisu café/chocolat

MENU ET FORMULES

Vos choix seront à définir à l'arrivée.

Menu Alégria 70€

Pour 2 personnes

Entrée

La planche régionale :

Magret de canard fumé, foie gras gras maison, saucisse de canard, toasts, compotée sucrée/salée, salade verte

Plat

Linguines au saumon et Petits Légumes

ou

Confit de canard maison, Pommes de terre grenailles

Dessert

Dessert du moment

Ou

Gâteau au chocolat

Dîner Effervescence / Bulles et chandelles 90€

Pour 2 personnes

Cette formule est parfaite pour fêter une occasion particulière et romantique !

1 bouteille de Prosecco +

Entrée + plat + dessert

Entrée :

Foie gras entier sur briochette, confit de figues

Plat :

Aiguillettes de canard au piment d'Espelette, purée de patates douces

ou Risotto crémeux de saumon à la sauce verte

Dessert :

Tiramisu

Ou Assiette de fromage (2 variétés)

Ou dessert du moment

Formules festives et saisonnières

Proposées pour des moments particuliers : fêtes de fin de d'année, La Saint-Valentin, événements spéciaux.

Ces formules seront proposées sur cette page et pourront être commandées sur le site au moment de votre réservation ou par téléphone.