

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.

La compositions de nos menus peut varier en fonction des
saisons et des disponibilités des produits.

BRUNCHEZ AU PRIEURE !

Brunch sucré / salé 45€

Prolongez votre séjour en savourant notre brunch sucré /
salé (petit-déjeuner / lunch). Dégustez ce délicieux repas :
pancakes maison au sirop d'érable, viennoiserie, 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 réservation en journée.

NOS PLANCHES A PARTAGER

- Peuvent être servies lors des réservation 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 55€

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 servies lors des réservation en journée.

Salade végétarienne 20€

1 personne

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

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

MENUS

Vos choix seront à définir à l'arrivée

Menu Algéria 70€

Pour 2 personnes

Entrée

Salade verfeilloise : Magret de canard fumé, fromage de brebis, salade de crudités

Plat

Aiguillettes de canard fondantes au piment d'Espelette, écrasé de pommes de terre.

ou

Linguine au Saumon et Petits Légumes

Dessert du moment

L'effervescence :

Dîner bulles & Chandelles 108 €

Pour 2 personnes

** Menu (très) romantique à déguster

lors de vos occasions exceptionnelles, à la lueur des bougies ! **

Amuse-bouches effervescents:

Coupe de champagne et assortiment de délicieux canapés

Entrée :

Foie gras entier sur briochette, accompagné de son shot de vin blanc moelleux, mesclun de saison

Ou

Aumônière aux noix de Saint-Jacques et crevettes, sauce au Jurançon

Plat :

Magret de canard poêlé, pommes de terre Grenaille et pêches rôties

ou

Risotto crémeux de saumon à la sauce verte

Dessert :

Assiette de fromage

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 réservées sur le site au moment de votre réservation ou par téléphone.