

*Chers clients,*

*Veillez retrouver ci-dessous un exemple des prestations proposées pour la demi-pension dans notre établissement.*

*Le menu pension renouvelé quotidiennement est composé d'une entrée, d'un plat chaud avec 2 garnitures, d'un plateau de fromages et d'un dessert.*

*Ce document n'est qu'une indication, il n'est pas forcément représentatif de ce qui pourra vous être proposé durant votre séjour car nous nous adaptons aux produits disponibles selon la saison.*

➤ Entrées :

- Gâteau de courgette et coulis de tomate basilic
  - Piquillos farci à la brandade de morue
- Caillette chaude sur son lit de salade et brisure de châtaigne
  - Salade de truite marinée d'Ardèche
- Feuilleté aux asperges et vinaigrette aux agrumes
  - Crème brûlée Picodon
  - Mini-bruschetta tomate mozzarella

➤ Plats :

- Mignon de porc farci à la caillette
- Cuisse de lapin rôtie aux 2 moutardes
- Filet de rouget sauce vierge tomates confites basilic
  - Sauté de veau parfumé à la sauge
  - Pavé de sandre sauce au viognier d'Ardèche
- Suprême de pintade d'Ardèche sauce aux olives
- Filet de truite d'Ardèche sauce beurre blanc

➤ Desserts :

- Entremet croustillant chocolat
  - Tarte aux fruits de saison
- Carpaccio d'ananas et sa glace vanille
  - Nougat glacé maison
  - Panna Cotta
  - Millefeuille maison
- Parfait glacé chocolat Valrhona

*Nous proposons toujours un deuxième choix dans le menu pour nous adapter aux goûts, allergies et tendances alimentaires de chacun.*