

LE PLAT'O

MENU DÎNER

EN SALLE
OU EN

ROOM SERVICE
DE 19H A 20H30

Bocaux de recettes
artisanales



PHOTO NON CONTRACTUELLE

LES BOISSONS

- | | |
|----------------------|--------|
| • SODAS 33CL. | 2,50 € |
| • EAU MINERALE 1L. | 2,50 € |
| • EAU MINERALE 0,5L. | 1,50 € |
| • CAFé | 1,50 € |
| • BIERE 25 CL. | 3,50 € |
| • VIN 25 CL. | 4,50 € |
| • VIN 50 CL. | 8,00 € |

BON APPETIT !

1 BOCAL AU CHOIX

+

1 DESSERT

23€

PRODUITS FRAIS, SANS ADDITIF
SANS CONSERVATEUR, CIRCUITS COURTS
AGRICULTURE FRANCAISE  ORIGINE FRANCE

LES VIANDES

*servies avec de la
salade*

- POULET BASQUAISE
- CASSOULET DE CANARD
- PORC AU CAMEL
- POULET A LA CREOLE
- BLANQUETTE DE VEAU
- BOEUF BOURGUIGNON
- LASAGNE A LA BOLOGNAISE
- PARMENTIER DE CANARD
- SAUTE DE VOLAILLE - COTEAUX DU LAYON
- MERGUEZ A LA PROVENCALE

LES POISSONS

*servis avec de la
salade*

- LASAGNE SAUMON EPINARDS
- EMIETTE DE POISSONS
- RISOTTO DE POISSON

LES VÉGÉTARIENS

*servis avec de la
salade*

- DAHL EPINARD PATATES DOUCES
- POLENTA ET RATATOUILLE
- TIMBALE DE LEGUME

LES DESSERTS

- ILE FLOTTANTE
- TIRAMISU
- ASSIETTE DE FRUIT
- FROMAGE BLANC



PHOTO NON CONTRACTUELLE

LE PLAT'O

EVENING MENU

IN OUR RESTAURANT
OR IN

ROOM SERVICE
FROM 7 PM

TO 08:30 PM

Regionally inspired
pot dishes



SERVING SUBSECTION ONLY

LES BOISSONS

- | | |
|---------------|--------|
| • SODAS 33CL. | 2,50 € |
| • WATER 1.5L. | 2,50 € |
| • WATER 0,5L. | 1,50 € |
| • COFFEE | 1,50 € |
| • BEER 25 CL. | 3,50 € |
| • WINE 25 CL. | 4,50 € |
| • WINE 50 CL. | 8,00 € |

ENJOY YOUR MEAL !

1 POT OF YOUR CHOICE

+

1 DESSERT

23€

FRESH PRODUCTS, WITHOUT ADDITIVES
PRESERVATIVE FREE, CLOSE CIRCUIT

FRENCH AGRICULTURE  ORIGINE FRANCE

THE MEAT

served with salad

- CHICKEN AND TOMATO SAUCE
- BEANS AND DUCK
- CARAMEL PORK
- CHICKEN CREOLE STYLE
- CALF AND CREAM SAUCE
- SLOW COOK BEEF AND RED WINE SAUCE
- BEEF LASAGNA
- DUCK AND MASH POTATOE
- CHICKEN WITH CREAM AND WINE SAUCE
- SPICY SAUSAGE SOUTHERN SAUCE

THE FISH

served with salad

- SALMON AND SPINACH LASAGNA
- FISH AND VEGETABLE CRUMBLE
- FISH RISOTTO

THE VEGETARIAN

served with salad

- DAHL SPINACH AND SWEET POTATOES
- POLENTA AND SOUTHERN VEGETABLE
- MIX OF VEGETABLE

THE DESSERT

- EGG CUSTARD
- TIRAMISU
- FRUIT PLATE
- WHITE YOGURT AND CHEESE



SERVING SUBSECTION ONLY