

- PLATEAUX REPAS -



Disponible à la réception ou sur demande, avant **17 heures** le jour de l'arrivée.

MENU 4 PLATS : €17.00 - MENU 3 PLATS : €16.00 - MENU 2 PLATS : €15.00 - PLAT SEUL : €12.00

LES ENTRÉES

- Salade verte et tomates cerises.
- Oeuf mayonnaise.
- Mousse de foie de canard.
- Rillettes du Mans.
- Gaspacho.

LES FROMAGES

- Saint Nectaire fermier (*Beillevaire*).
- Tomme de la Montagne (*Beillevaire*).

LES DESSERTS

- Salade de fruits maison (*selon disponibilités*)
- Fruits de saison.
- Yaourts nature ou aux fruits.
- Fromage blanc.

LES PLATS

VIANDES

- Sauté de porc à l'Indienne.
- Sauté de volaille (*crème Côteaux du Layon*).
- Volaille à l'estragon.
- Poulet à la créole.
- Poulet Basquaise
- Blanquette de veau.
- Lasagnes de boeuf aux épices douces.
- Cassoulet au confit de canard et saucisse.
- Parmentier de canard.
- Chili Con Carne.
- Nantiflette (*tartiflette au curé Nantais*).
- Boeuf Bourguignon.

SUPPLÉMENTS

- Vins rouge / rosé / blanc 25 cl: € 3.50
- Vins rouge / rosé / blanc 75 cl: € 12.00
- Bières Heineken / Leffe 25 cl: € 3.00
- Badoit 1L / Evian 1,5 L: € 2.00
- Perrier 20 cl / Coca Cola 33 cl: € 2.00

POISSONS

- Brandade aux 2 poissons.
- Lasagnes de saumon et épinards.
- Emietté de poisson, crème et ciboulette.
- Risotto de poisson.

VÉGÉTARIEN

- Polenta crémeuse et ratatouille.
- Chili végétarien.
- Timbale de légumes.

SALADE

- Salade Printanière: Laitue, Jambon, fromage, tomates, vinaigrette