



HOTEL BOREL

\*\*\*\*

RESTAURANT AUBERGE DE JULES PARTENARIAT  
HOTEL BOREL

*Entrée:*

oeuf plein air poché, crème de parmesan, saumon fumé

*poached free-range egg, parmesan cream, smoked salmon*

assiette de fruits de mer

*seafood platter*

ravioles ricotta - épinards et sa crème

*ricotta ravioli with spinach and cream*

*Plat:*

pièce de boeuf, frites, salade sauce maroilles ou poivre

*piece of beef, fries, salad and maroilles or pepper sauce*

plancha de la mer, légumes, pommes de terre et sa sauce gribiche

*seafood plancha, vegetables, potatoes and gribiche sauce*

suprême de volaille façon grand-mère et sa garniture

*grandmother's style chicken supreme with its garnish*

*Dessert:*

café gourmand (panaché de notre carte)

*gourmet coffee (menu melt)*

fondant au chocolat, caramel beurre salé, glace vanille

*chocolat fondant, salted caramel butter, vanilla ice cream*

crème brûlée

*crème brûlée*

*Boissons:*

eau plate, eau pétillante, soft, vin de notre sélection, bière

*still water, sparkling water, soft drink, selected wine, local beer*

FORMULES :

entrée + plat ou plat + dessert: 44,50€

entrée + plat + dessert : 52,00€



HOTEL BOREL

\*\*\*\*

RESTAURANT **L'ARRIVAGE** PARTENARIAT  
HOTEL BOREL

*Entrée:*

velouté de potimarron, senteurs de truffe

*pumpkin soup, scents of truffle*

croquettes de crevettes

*shrimp croquettes*

*Plat:*

le panaché de la mer

*seafood mix*

les saint-jacques tagliatelles sauce pistou

*tagliatelle with scallops and pesto sauce*

*Dessert:*

île flottante

*floating island*

crème brûlée à la chicorée

*chicory crème brûlée*

*Boissons:*

eau plate, eau pétillante, soft, vin de notre sélection, bière

*still water, sparkling water, soft drink, selected wine, local beer*

**FORMULE:**

entrée + plat ou plat + dessert: 42,00€



HOTEL BOREL

\*\*\*\*

RESTAURANT **L'ARRIVAGE** PARTENARIAT  
HOTEL BOREL

*Entrée:*

croustillant de gambas

*crispy prawns*

tartare de saumon fumé minute

*smoked salmon tartare*

*Plat:*

aile de raie au beurre câpres

*skate wing with caper butter*

coquilles saint-jacques aux petits légumes

*scallops with vegetables*

*Dessert:*

poire en feuilletage, sauce chocolat

*pear with puff pastry, chocolate sauce*

la dame blanche

*white lady dessert (vanilla ice cream with whipped cream,  
and warm molten chocolate)*

*Boissons:*

eau plate, eau pétillante, soft, vin de notre sélection, bière

*still water, sparkling water, soft drink, selected wine, local beer*

**FORMULE:**

entrée + plat + dessert : 48,00€