



2 bocaux : Entrée ou dessert + plat **18€**

3 bocaux : Entrée + plat + dessert **20€**

***A commander à la réception avant 19h00**

LES ENTRÉES ET LES TARTINABLES / LES SOUPES

Rillettes chorizo (60g)	Velouté poireaux/pomme de terre
Rillettes volaille (60g)	Velouté de champignons
Houmous aux poivrons grillés (90g)	

LES PLATS

VIANDES
Bœuf Bourguignon (370g)
Sauté de volaille à la crème (370g)
Parmentier de Canard (370g)

POISSONS
Brandade aux deux poissons (370g)
Emietté de Poisson (370g)

VEGGIE
Polenta ratatouille (370g)
Veggie Chili (370g)

LES DESSERTS

Panna cotta coco et citron vert (90g)
Clafoutis poire/chocolat (90g)
Clafoutis pomme

LES BOISSONS

+1€ Bouteille d'eau
+3,50€ Jus Local
+5,50€ Bière locale (Blonde, Blonde au miel, IPA, Triple)
+15€ Bouteille du vin local (Cheverny blanc, rouge, rosé, pétillant)
+9€ Demi-bouteille du vin local (Cheverny blanc)

COMMENT RÉCHAUFFER LES BOCAUX ?



ETAPE 1

Enlever le joint étanche
en tirant sur la languette
orange

ETAPE 2

Replacer le couvercle
en verre sur le bocal



ETAPE 3

Faire réchauffer au micro-
ondes de 1 à 3 min selon
vos goûts





2 pots : Appetizer or Dessert + Main 18€

3 pots : Appetizer + Main + Dessert 20€

*Order at front desk before 7.00pm

APPETIZER

Chorizo Rillettes (60g)	Leek/potato soup (370g)
Poultry Rillettes (60g)	Mushroom soup (370g)
Provençal hummus (90g)	

MAIN

MEAT
Bourguignon Beef (370g)
Creamy poultry stir-fry (370g)
Minced duck and mashed potatoes (370g)
FISH
Fish and mashed potatoes (370g)
Fish with its rice (370g)
VEGGIE
Polenta ratatouille (370g)
Veggie Chili (370g)

DESSERTS

Coco and Lime Panna cotta (90g)
Pear and Chocolate Clafoutis (90g)
Apple clafoutis (90g)

DRINKS

+1€ Bottle of water
+3,50€ Local Lemonade
+5,50€ Local Beer
+15€ Bottle of Local Wine (Cheverny white, red, rosé, sparkling)
+9€ Half bottle of local wine (Cheverny white)

HOW TO WARM UP YOUR FOOD ?



ETAPE 1

Remove the plastic
seal



ETAPE 2

Put back on the lid



ETAPE 3

2 to 3 minutes in the
microwave