



Proposition de menu pour votre séjour

Petit déjeuner

Petit déjeuner continental (buffet).

Baguettes, croissants et pains au chocolat, fruits, jus de fruit et lait, confitures et miel, céréales et yaourts, fromages, charcuteries et saumon fumé.

Œufs à la demande chaque matin (pochés, dur sou mollets, brouillés, au plat).

Un petit déjeuner à thème sera proposé un jour sur deux (petit déjeuner à l'anglaise avec bacon, œufs et tomates ; Pancakes ; Œufs à la royale).

Goûter

Gâteaux, tartes ou biscuits faits maison servis avec des fruits et chocolats. Café et thé, jus de fruits et sirops.

Apéro

Plateau de fromages locaux, noix, chips et crackers, servis avec un verre de vin, bière et / ou Prosecco

Dîner

Samedi

Entrée :	Soupe au potimarron et poivron rouge rôtis
Plat principal :	Le traditionnel coq au vin, accompagné d'un écrasé de pommes de terre et de haricots verts
Dessert :	Tarte tatin, glace à la vanille
Vins :	Les Sommets Malbec (Rouge) Les Sommets Marsanne Viognier (Blanc)

Dimanche

Entrée :	Salade au chou-fleur rôti et pois chiches épicés
Plat principal :	Saumon rôti au four, salade de brocolis
Dessert :	Cheesecake au citron
Vins :	Pure Altitude – Pinot noir (Rouge) Horgelus Colombard-Sauvignon (Blanc)



Lundi

Entrée :	Salade de chèvre chaud
Plat principal :	Magret de Canard, légumes rôtis au four, sauce Bordelaise
Dessert :	Crème Brûlée
Vins :	Hornhead Cabernet Sauvignon (Rouge) Chemin Marquiere Sauvignon Blanc (Blanc)

Mardi

Entrée :	Soupe épicée aux légumes racines
Plat principal :	Agneau de 5h à la méditerranéenne, accompagné par un taboulé aux légumes d'hiver
Dessert :	Pavlova aux fruits rouges
Vins :	Chateau Montfrin Côtes du Rhône (Rouge) Vendéole Gewurztraminer (Blanc)

Mercredi

Soirée libre

Jedi

Entrée & plat principal :	Fiesta mexicaine, avec bœuf mijoté, salades et accompagnements mexicain
Dessert :	Flan au caramel
Vins :	Grain de Gamay – Beaujolais (Rouge) De Laumont Chardonnay (Blanc)

Vendredi

Entrée :	Saumon tartare servi sur un lit d'avocats
Plat principal :	Tartiflette savoyarde accompagnée par des charcuteries locales
Dessert :	Poires pochées au vin rouge, sauce au mascarpone
Vins :	J.F. Maréchal Mondeuse Désir des Ducs (Rouge) Maréchal Aprémont (Blanc)