



Carte d'été

TARIFS

23€/adulte

entrée + plat + fromage + dessert + boisson

14€/enfant (-10 ans)

plat + dessert + boisson

Entrée

Terrine de daim (**pour 2 pers**)

Gaspacho de tomate



Plat chaud

Parmentier de canard

Lasagnette carbonara

Risotto Ibérique

Penne aux légumes du Soleil

Poulet basquaise



Gratin de la mer (saumon, st jacques)

Fromage (Pasteurisés)

½ Saint-Marcellin

Faisselle d'Etrez

Disponible en supplément petit-déjeuner (1€)

Dessert

Compote Pomme Abricot



Fondant au chocolat

Crumble fraise et rhubarbe

Boisson

Soda (coca, oasis, ice tea, schweppes agrume/tonic, orangina)

Eau plate ou gazeuse

1/2 bouteille de vin (rouge, rosé ou blanc au choix) **pour 2 pers**

Bière locale (blonde)

Commande avant 18h, livré à votre hébergement

Liste des allergènes sur demande



Végétarien



Sans gluten



Sans lactose



Summer menu

PRICE

23€/adult

starter + main course + cheese + dessert + beverage

14€/kid (-10 years old)

main course + dessert + beverage

Starter

Venison terrine **(for 2 people)**

Tomato gazpacho



Main course

Duck cottage pie

Carbonara lasagna

Iberian risotto

Penne with Mediterranean vegetables



Basque-style chicken



Seafood gratin (salmon, scallop)

Cheese (Pasteurized)

½ Saint-Marcellin

Fresh cheese from Etrez

Available at extra cost for your breakfast (1€)

Dessert

Apple and apricot compote



Chocolate fondant

Strawberry and rhubarb crumble

Beverage

Soda (coca, oasis, ice tea, schweppes agrume/tonic, orangina)

Still water or sparkling water

Half a bottle of wine (red, rosé or white) **for 2 people**

Local lager beer

Order before 6pm, for delivery to your accommodation

Allergen information available on request



Vegetarian



Gluten free



Dairy free