



MENU ROOM SERVICE

*Menu élaboré en collaboration avec
« La Centrale du Bocal ».*

*Produits frais, fabrication artisanale en Vendée.
Servis dans des bocaux réutilisables.*

Entrée - 8€

Velouté poire et patate douce.
Tartinade de tomates séchées, poivrons.

~

Salade lentilles, carottes, oignons, poivrons rouges.

Plat - 18€

Marmite du pêcheur.

~

Chili végétarien et végétan.

~

Poulet au cidre, pomme de terre et carottes.

~

Joue de porc, miel moutarde, petits légumes.

Dessert - 8€

Tarte au citron.

~

Clafoutis poire et chocolat.

Prix net et service compris