



## 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 végan.

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