



Menu dîner hôtelier | 45.00€

(Supplément de 15.00€ pour les demi-pensionnaires)

MISE EN BOUCHE

ENTRÉES

Gaspacho de tomates | Brunoise de poivrons et concombre (10.00€) 

ou

Duo de saumon (fumé et gravlax) | Crème wasabi, ciboulette, pain Suédois (14.00€)

ou

Foie gras de canard maison au Porto | Brioche - Compotée pêche-vanille (14.00€)

PLATS

Tagliatelles du soleil | Burrata crémeuse (13.00€) 

ou

Dos de cabillaud rôti aux senteurs safranées |

Piperade de poivrons et riz basmati (19.00€)

ou

Demi-Magret de canard français au Calvados |

Pommes glacées et écrasé de pommes de terre (20.00€)

FROMAGE

Assiette de 3 fromages de région et salade verte (10.00€)

DESSERTS

Parfait glacé passion-coco (8.00€)

ou

Pavlova aux fraises des Hauts-de-France (10.00€)

ou

Profiteroles | Glace vanille et sauce chocolat chaud maison (10.00€)

Nous privilégions la fraîcheur et la qualité des produits : il arrive que certains plats ne soient plus disponibles.

Merci pour votre compréhension.

 Végétarien

Prix nets TTC, service compris. La liste des allergènes est disponible à l'accueil.

 Najeti Hôtels & Golfs Collection