



2 bocaux : Entrée ou dessert + plat **18€**

3 bocaux : Entrée + plat + dessert **20€**

***A commander à la réception avant 18h30**

LES ENTRÉES (Tartinables 5€ / 6.50€, Soupe et gaspacho 7.50€)

TARTINABLES	SOUPES et GASPACHO
Rillettes chorizo (60g)	Gaspacho de tomates (250g)
Rillettes canard (50g)	Velouté de champignons (350g)
Terrine de volaille aux morilles (60g)	Velouté de butternut au chorizo (350g)
Houmous aux poivrons grillés (90g)	Velouté de courgettes au kiri (350g)
Rillettes thon aux fines herbes (90g)	Velouté poireaux/pomme de terre (350g)

LES PLATS 13€

VIANDES
Bœuf Bourguignon (370g)
Parmentier de canard (370g)
Blanquette de veau (370g)
Poulet à la créole (370g)
Coquillettes à la bolognaise (370g)

POISSONS
Brandade aux deux poissons (370g)
Emietté de poisson, crème et ciboulette (370g)
Lasagne saumon, épinards (370g)

VEGGIE
Polenta ratatouille (370g)
Veggie Chili (370g)

SALADES
Haricots verts et gésiers (300g)
Quinoa, légumes confits et thon (300g)
Lentilles et saucisse fumées (300g)

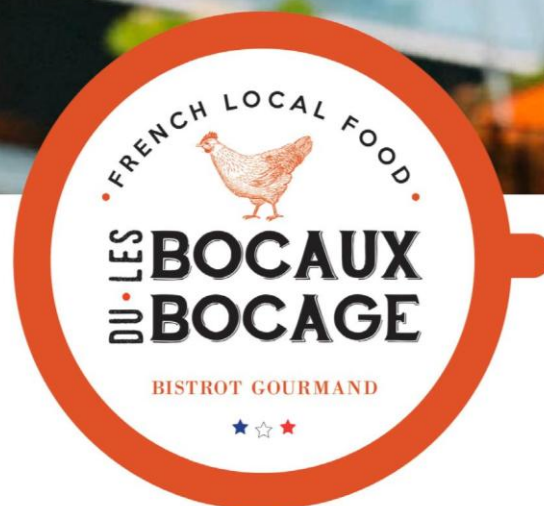
LES DESSERTS 5.50€

Panna cotta coco et citron vert (120g)
Clafoutis poire/chocolat ou pomme (120g)
Crèmeux au chocolat et fève de tonka (120g)
Crème caramel (120g)
Riz au lait (120g)
Glace ou sorbet artisanale (100ml)

LES BOISSONS LOCALES

3 € Jus fruit et soda ou 1€ bouteille d'eau (50cl)
3.80 € Bière 1515 locale (Blonde, Blanche, au miel, IPA, Triple, Brune, Fraise)
6.50 € Cheverny 37.5 cl (blanc, rouge ou rosé)
12 € Cheverny 75 cl (blanc, rouge, rosé, Crément de Loire pétillant 14.50 €)

COMMENT RÉCHAUFFER LES BOCAUX ?



ETAPE 1

Enlever le joint étanche
en tirant sur la languette
orange

ETAPE 2

Replacer le couvercle
en verre sur le bocal



ETAPE 3

Faire réchauffer au micro-
ondes de 1 à 3 min selon
vos goûts

