

- BANDEJAS DE REFEIÇÃO -



Disponível na recepção ou mediante pedido, antes das **17h** do dia de chegada.

MENU DE 4 PRATOS: 17,00€ - MENU DE 3 PRATOS: 16,00€ - MENU DE 2 PRATOS: 15,00€ - PRATO ÚNICO: 12,00€

AS ENTRADAS

- Salada verde e tomate cereja.
- Maionese de ovo.
- Mousse de fígado de pato.
- Rillettes de Le Mans.
- Gaspacho.

QUEIJOS

- Fazendeiro Saint Nectaire (Beillevaire).
- Tomme de la Montagne (Beillevaire).

AS SOBREMESAS

- Salada de frutas caseira (*sujeito a disponibilidade*)
- Frutas da estação.
- Iogurtes naturais ou de frutas.
- Queijo tipo cottage.

OS PRATOS

CARNES

- Refogado de porco indiano.
- Refogado de aves (*creme Côteaux du Layon*).
- Aves com estragão.
- Frango crioulo.
- Frango Basco
- Ensopado de vitela.
- Lasanha de carne com especiarias doces.
- Cassoulet com confit de pato e linguiça.
- Pato Parmentier.
- Chili com Carne.
- Nantiflette (*tartiflette ao padre Nantais*).
- Bife bourguignon.

SUPLEMENTOS

- Vinhos tintos/rosés/brancos 25 cl: 3,50€
- Vinhos tintos/rosés/brancos 75 cl: 12,00€
- Cervejas Heineken/Leffe 25 cl: 3,00€
- Badoit 1L / Evian 1,5 L: 2,00€
- Perrier 20 cl / Coca Cola 33 cl: 2,00€

PEIXES

- Brandade com 2 peixes.
- Lasanha de salmão e espinafre.
- Peixe esfarelado, natas e cebolinha.
- Risoto de peixe.

VEGETARIANO

- Polenta cremosa e ratatouille.
- Pimentão vegetariano.
- Timbale vegetal.

SALADA

- Salada Primavera: Alface, Presunto, queijo, tomate, vinagrete