



FORMULE EVASION AUX TERRASSES DE L'OUR

Panier repas servi en chambre si la terrasse est fermée

MAI

**7-8-9 ; 12-13-14-15 ; 20-21-22-23 ;
27-28-29**

- Une nuitée
- Un panier petit déjeuner (servi en chambre)
- Un panier repas 3 services servi en chambre
- 1/2 bouteille de vin blanc, 1/2 bouteille de vin rouge, eau
- Une carte des promenades du village

Tarif :

En chambre confort : 270 € pour 2 pers

En chambre suite : 310 € pour 2 pers





MENU DU MOIS DE MAI

PANIER REPAS SERVI EN CHAMBRE

Panier repas servi en chambre si la terrasse est fermée

Saumon mariné - Gaspacho de petits pois et menthe - Fromage de chèvre de la ferme des Sureaux - Légumes croquants

ou

Tartare de bœuf mi-cuit - Asperge verte - Ail des Ours - Légumes de Printemps - Vieux comté

~

Thon mi-cuit aux épices comme une salade niçoise - Artichaut - Haricot vert

ou

Asperges de Malines - Jambon d'Ardenne et sa mousse - Œufs mimosa - Vinaigrette aux herbes

~

Pavlova aux fraises gariguettes - Crèmeux à la verveine

ou

Tartelette au chocolat grand cru - Caramel beurre salé - Noisette





FORMULE EVASION AUX TERRASSES DE L'OUR

service du soir de 17h45 à 18h30 (fermeture à 19h30)
si les conditions météorologiques le permettent

MAI

**7-8-9 ; 12-13-14-15 ; 20-21-22-23 ;
27-28-29**

- Une nuitée
- Un panier petit déjeuner (servi en chambre)
- Un repas 3 services servi en terrasse (fermeture de la terrasse à 19h30)
- 1 apéritif maison, 2 verres de vin par personne, 1l d'eau
- Une carte des promenades du village

Tarif :

En chambre confort : 270 € pour 2 pers

En chambre suite : 310 € pour 2 pers

MENU DU MOIS DE MAI
MENU EN EXTÉRIEUR 3 SERVICES

service du soir de 17h45 à 18h30 (fermeture à 19h30)
si les conditions météorologiques le permettent

Saumon mariné - Gaspacho de petits pois et menthe - Fromage de chèvre de la ferme des Sureauux - Légumes croquants

ou

Tartare de bœuf mi-cuit - Asperge verte - Ail des Ours - Légumes de Printemps - Vieux comté

~

Dos de cabillaud - Risotto d'asperges vertes
Tomate confite - Coque

ou

Navarin d'agneau - Pommes de terre grenaille - Légumes printaniers

~

Pavlova aux fraises - Crémeux à la pistache
- Sorbet fraise

ou

Tartelette au chocolat grand cru - Caramel
beurre salé - Noisette

