

### Entrées

#### *First Courses*

---

**Velouté safrané aux Moules  
Et Julienne de légumes (180gr)** 8 €

*Creamy mussel soup with saffron and vegetables*

**Délice aux châtaignes et au foie gras (90gr)** 9 €

*Chestnut and foie gras delight*

**Terrine de canard au poivre vert (90gr)** 8 €

*Green pepper Duck terrine*

**Terrine de la mer au Saumon (90gr)** 8 €

*Seafood terrine with salmon*

### Soupes - Salades

#### *Soup - Salad*

---

**Soupe vénitienne (Carottes, Curry et Mascarpone) (380gr)** 11 €

*Venetian soup (carrots, curry and mascarpone)*

**Salade Gourmande Quinoa Boulgour et Petits Légumes (350gr)** 11 €

*Gourmet Salad Quinoa Bulgur and Vegetables*  **Plat végétal**

### Plats

#### *Main Courses*

---

**Boeuf Bourguignon et Pomme de terre en Grenaille (380gr)** 13 €

*Beef Bourguignon with grenaille potatoes*

**Blanquette de Volaille au Risotto crémeux (380gr)** 13 €

*Blanquette of chicken with creamy risotto*

**Quenelle façon lyonnaise et son riz (380gr)** 13 €

*Quenelle Lyon style*

**Parmentier à la viande de Canard confite (350gr)** 13 €

*Mashed potatoes with duck*

**Pavé de saumon et sa crème de pomme de terre (380gr)** 14 €

*Salmon steaks and cream of potato*

**Pâtes farcies Ricotta Epinard, sauce Tomate (380gr)** 13 €

*Pasta stuffed Ricotta Spinach, Tomato sauce*

**Tajine végétal (380gr)** 13 €

*Vegetable tagine*  **Plat végétal**

### Desserts

#### *Desserts*

---

**Crème vanille** 7 €

*Vanilla cream*

**Velours de cacao (90gr)** 7 €

*Creamy cream with cacao*

**Yaourt bio nature ou aux fruits (125gr)** 3 €

*Natural or fruits yogurt*

**Fruit frais ou compote de pommes** 3 €

*Fresh fruit or applesauce*  **Plat végétal**



## ROOM SERVICE

Carte "petite restauration" – Service au Bar ou en Chambre

*Snacks card – Service at the Bar or Room*