



MENU GOURMET

ENVIE D'UNE PARENTHÈSE GOURMANDE ?

Nos chefs ont conjugué leurs talents pour vous concocter des recettes savoureuses.

Élaborés à partir de produits soigneusement sélectionnés, leurs plats font rimer authenticité et diversité.

Cuisine créative ou plus traditionnelle, il y en a pour toutes les envies !

Vous êtes au cœur de nos attentions. Laissez-vous tenter, on s'occupe du reste...



COMPOSEZ...

...votre Menu Gourmet autour
d'une entrée, d'un plat, d'un dessert
et d'une boisson

20€*



LES ENTRÉES

Tartare de saint jacques
sur crème de petits pois

Velouté de potiron
aux éclats de noisettes

Crumble d'aubergine
à la mimolette

Salade de magrets
séchés aux noix



LES PLATS

Joue de bœuf confite au vin rouge
et gratin dauphinois

Risonni au mascarpone
et aux légumes verts

Filet de poulet farci au pesto et
à la mozzarella et son risotto au fromage

Origami de cabillaud, écrevisses
et pétoncles, riz et son wok de légumes



LES DESSERTS

Sablé et son crémeux au caramel

Coulant au chocolat

Salade de fruits exotiques

Panna cotta aux fruits rouges



LES BOISSONS

Eau de source 50 cl

Eau minérale Evian 50 cl

Eau minérale gazeuse Badoit 33 cl

Jus d'orange Minute Maid 33 cl

Coca-Cola Normal, Light, Zéro 33 cl

Vin de pays 25 cl

** Les Menus Gourmets sont proposés aux patients et à leurs visiteurs.
Pour les patients, ils sont inclus dans certaines offres d'hébergement et servis
sous réserve de contraintes médicales. Renseignez-vous auprès de nos équipes.*