

Notre Carte Snacking Gourmand

Découvrez notre gamme de plats mijotés, salades et desserts réalisés par notre partenaire « Vrai & Bon », une fabrication artisanale, des plats en bocaux sans colorants ni conservateurs ajoutés.

Les Salades

Salade Niçoise (Thon, petits légumes & Anchois) – 350gr <i>Une fameuse salade ! Grande spécialité de la cuisine niçoise, et appréciée dans le monde entier : à base de thon, d'anchois et de petits légumes</i>	20
Salade Gourmande (Quinoa & Petits Légumes) – 350 gr  <i>Une salade légère, céréales et petits légumes, aux accents fruités de l'olive</i>	20

Les Plats

Parmentier à la viande de Canard confite – 350gr <i>Dans un lit de purée de Ratte du Touquet, l'élégance et la saveur de l'émincé de canard, cuisiné avec oignons et persil</i>	20
Blanquette de Volaille au Riz de Camargue – 380 gr <i>Un grand classique de la cuisine française, viande de dinde et riz de Camargue, une recette tendre et fondante</i>	20
Pâtes farcies Ricotta Épinards, sauce tomate – 380 gr  <i>Ravioles originaires de la Drôme avec une farce à base de Ricotta (fromage italien), épinards, mariées à une sauce douce de crème fraîche et tomate.</i>	20
Bœuf Bourguignon – 380 gr <i>Un grand classique de la gastronomie en Bourgogne, viande de bœuf sauce au vin rouge et petites pommes de terre grenailles</i>	20
Saucisse de Morteau et ses Lentilles – 380 gr <i>Saucisse traditionnelle de Morteau mijotée avec lentilles, carottes et oignons, une recette goûteuse originaire de Franche-Comté</i>	20
Tartiflette au Reblochon – 380 gr <i>Un savoureux gratin de pommes de terre, oignons et reblochon AOP, pour une recette emblématique de la gastronomie savoyarde</i>	20
Tajine Végétal – 380 gr  <i>Un plat végétal complet, adapté d'une recette d'Afrique du Nord, où légumes, épices et aromates accompagnent de délicieuses bouchées de soja texturées qui rappellent la viande</i>	20

Les Desserts

Crème Vanille – 90gr <i>Dessert lacté, saveur vanille, tout le charme et la qualité de la simplicité artisanale</i>	10
Moelleux au chocolat – 90gr <i>Entre gâteau et entremet, un moelleux très chocolaté, à consommer tiède (réchauffer environ 30')</i>	10
Crumble aux pommes – 90gr <i>La douceur de la pomme caramélisée associée au crumble pour vous garantir un moment de gourmandise intense.</i>	10

Les bocaux peuvent être servis au bar ou en chambre, en dehors des horaires du restaurant uniquement.
Les bocaux plats sont servis avec du pain. Carte snacking réservée aux clients de l'Hôtel.