

## PLANCHES APÉRITIVES / APPETIZERS BOARDS

---

Ardoise Paysanne

24€

Charcuterie de la maison Vavon (saucisse sèche, jambon cru et terrine du Morvan),  
Tomme de Savoie ou Cabrache *selon saison*, ½ baguette aux graines, beurre,  
cornichons, Blue chips d'Allauch  
Charcuterie from Maison Vavon (dry sausage, raw ham and Morvan terrine)  
Tomme de Savoie or Cabrache *depending season*, ½ baguette with seeds, butter,  
pickles, Allauch's Blue chips

---

Planche Gourmande

59€

Charcuterie de la maison Vavon (magret de canard, filet mignon de porc et bœuf  
séché, saucisson, jambon cru)  
Triplette de fromages du Morvan  
2 bocaux de tartinades aux choix  
Olives, tomates séchées, champignons grillés, oignons à la boreana, cornichons  
Baguette aux graines, beurre Charente - Poitou AOP, Blue chips d'Allauch  
Charcuterie from Maison Vavon (duck breast, pork tenderloin, dried beef, dry  
sausage, raw ham)  
Triplet of Morvan cheeses  
2 jars of spreads of your choice  
Olives, dried tomatoes, grilled mushrooms, boreana onions, pickles  
Baguette with seeds, Charente – Poitou P.D.O. butter, Allauch's Blue chips

## PLATS / MEALS – 13,90 €

---

Poulet fermier basquaise et son riz pilaf  
Basque farm chicken and rice pilaf

---

Parmentier de canard et patates douces  
Duck parmentier and sweet potatoes

---

Lieu noir (pêche française) et sa ratatouille  
French fishing Saithe and ratatouille



---

Gnocchi à la crème de Gorgonzola  
Gnocchi with Gorgonzola's cream



---

Joue de bœuf en bourguignon, polenta  
Beef cheek in burgundy, polenta

---

Travers de porc aux champignons  
Pork ribs with mushrooms

---

Legumes aux épices  
Spiced légumes



---

Navarin d'agneau  
Lamb stew

---

Risotto aux champignons de saison  
Seasonal mushroom risotto



---

Truite de Savoie au citron confit, riz de Camargue  
Savoy trout with candied lemon, Camargue rice



---

Blanquette de veau  
Veal stew

---

Paleron de bœuf à la niçoise  
Beef chuck Niçoise style

---

Chili végétarien  
Végétarian chili



---

Plat du jour – Se rapprocher de la réception  
Daily special – Ask the reception

---