



## Diner demi-pension

Dimanche 15 mars 2020

Velours de topinambour

**ou**

Vitello à ma façon

\*\*\*\*

Le pot-au-feu de ma grand-mère

**ou**

**SUGGESTION BIEN-ÊTRE**

**Dans le cadre du menu demi pension (un plat)**

Turbot, polenta crémeuse et chlorophylle d'épinards

\*\*\*\*

Assiette de fromages

**ou**

Poire pochée, glacée au chocolat blanc vanillé



## Half-board dinner

Velvety jerusalem artichoke

**or**

Vitello from my own recipe

\*\*\*\*

Boiled meat pot-au-feu

**or**

**WELL-BEING SUGGESTION**

**from the half board menu (one plate)**

Turbot, creamy polenta & spinach

\*\*\*\*

Selection of cheeses

**or**

Poached pear, glazed with vanilla white chocolate

## Menu enfant

Velours de topinambour

\*\*\*\*

Volaille française, écrasée de pomme de terre

\*\*\*\*

Poire pochée glacée au chocolat blanc vanillé