

REPAS

Pour votre repas, nous vous proposons des bocaux allant au micro-ondes et se réchauffant en 2 ou 3 minutes.

21,00€

Entrée - Plat - Dessert:

pain & boisson compris

Les Entrées



Salade de lentilles et saucisses fumées (160g)

Une salade fraîche et gourmande à la fois
Ingrédients: Lentilles, poivrons, oignons, courgettes, carottes, oignons, lardons, saucisses de Morteau, radis



Salade de quinoa, légumes et thon (160g)

Salade fraîche, fruitée et bien assaisonnée
Ingrédients: Blé dur (gluten), citron con t, thon, tomate, artichaut, vinaigre de sésame, soja, vinaigre de vin (sulfite), huile de tournesol, sésame, soja



Velouté de courgettes au Kiri (350g)

Velouté Onctueux au délicieux gout de courgettes

Ingrédients: Courgettes, oignons, pomme de terre, Crème, KIRI, thym, laurier, sel



Velouté de Champignons (350g)

Velouté riche en saveurs et gourmand.

Ingrédients: Champignons, Crème, eau, échalottes, oignons, ail, poitrine fumées, bouillon de volaille, Pain, sel, poivre.

16,00€

Entrée - Plat ou Plat - Dessert:

pain & boisson compris

Les Plats



Sauté de volaille à la crème de Coteaux du Layon (370g)

Une volaille fondante mijotée dans la sauce crémeuse au coteaux du layon

Ingrédients: Viande de poulet, pomme de terre, Coteaux du Layon, crème, féculé de maïs, oignon, sel, poivre



Joue de Porc braisée au Chorizo (370g)

Une belle joue de porc accompagnée de son duo de pommes de terre, patate douce et chorizo.

Ingrédients: Joue de porc (origine France), pomme de terre, patate douce, chorizo, fond de veau, épices



Risotto et ses petits légumes (350g)

Risotto crémeux agrémenté du bons produits du potager

Ingrédients: Riz, asperge, fèves, courgette, poireaux, oignon, sel, poivre, huile d'olives, bouillon de légumes

Les Desserts



Clafoutis pommes (90g)

Un dessert fruité et plein de gourmandise

Ingrédients: Crème, lait, œuf, sucre, farine, pomme, vanille



Fondant au chocolat (50g)

Gâteau au chocolat à la texture fondante et onctueuse avec un bon gout chocolaté plein de gourmandise.

Ingrédients: Chocolat, beurre, œuf, sucre



Panna-cotta vanille (90g)

La panna cotta vanille est parfaite pour une gourmandise ou clore un repas copieux.

Ingrédients: Lait, sucre, crème, vanille, agar agar, xanthane

Les Boissons



Côt - AOP Touraine (12,5cl)

Ce cépage ancien de l'appellation Touraine donne un vin tout en rondeurs à la robe foncée et aux arômes de griottes mêlés de cuir. Bien structuré, puissant il est très long en bouche.



Sauvignon - AOP Touraine (12,5cl)

Ce vin de cépage Sauvignon est un vin sec, frais et vivant. Il possède un beau bouquet à l'arôme charmeur et se distingue par un nez subtil de fruit vert.



Jus de Pommes (12,5cl)

Les Bocaux du Bocage, c'est 4 associés parfaitement complémentaires : cuisiniers, restaurateur et entrepreneur; Ils se rencontrent en Anjou, partageant l'amour des bonnes choses et le goût de l'aventure...

Dans leur atelier de fabrication, Alexandre et Matthieu - les cuisiniers - font mijoter toutes sortes de recettes et mettent au point une gamme complète de plats traditionnels en conserve, prolongeant ainsi la tradition familiale puisque leurs parents avaient converti, la ferme familiale en élevage de mouton, oies et canards, et transformaient eux-mêmes la viande en rillettes, foies gras et autres délicieuses terrines !

Afin de rendre votre séjour plus agréable et «simple», nous vous proposons:
Petit-déjeuner et Repas, qui seront disponibles à votre arrivée.

Petit-Déjeuner

Un panier Petit-Déjeuner disponible à votre arrivée.

Café ou Thé ou Chocolat

Jus de fruit

Fromage blanc - Céréales

Beurre, Miel, Confitures maison

Brioche

(si vous souhaitez acheter du pain frais, la boulangerie se trouve à 2 minutes à pied)

9,00€ / pers.

