

OPTIONS

sous réserve de disponibilités

BOISSONS	Prix unitaire
Jus de pommes (100 cL) – produit mayennais	5, 00 €
Cidre Brut, Doux (75 cL) – produit mayennais	5, 00 €
Vin Rouge, Blanc, Rosé (75 cL)	10, 00 €
Saumur Ackerman Brut, Demi-sec, Rosé (75 cL)	10, 00 €
Champagne Canard Duchêne (75 cL)	30, 00 €

REPAS	Prix unitaire
Toasts campagne	2, 00 €
<u>Tartinables :</u> Terrines (canard au poivre vert ou lapin au romarin) 90g Terrines de jambon de Vendée, rillettes de canard 60 g Houmous 90g	6, 00 € 4,00 € 6, 00 €
<u>Plats :</u> parmentier de canard, sauté de volaille à la crème de coteaux du layon, pavé de saumon et écrasé de pommes de terre, risotto au poisson, porc confit et poêlée de patates douces et chorizo Dahl aux lentilles, Veggie chil	10, 00 €
<u>Desserts :</u> Fondant au chocolat, panna cotta coco et citron vert, riz au lait	6, 00 €

SOUVENIRS	Prix unitaire
<u>Bougies parfumées :</u> Ambre, Fève de Tonka, Jasmin, Vanille	3, 00 €
<u>Ecrin :</u> Flacon avec fleurs séchées (possibilité de message personnalisé sur papier doré à glisser à l'intérieur du flacon (nous demander)	15, 00 €

A régler en fin de séjour ; la carte bancaire n'est pas acceptée.