



# RESTAURATION

Pour le dîner, entre le 1er mai et le 30 septembre, nous vous proposons des formules de restauration simples, de qualité et entièrement faites maison !

La majeure partie des produits que nous utilisons sont locaux, de saison et bio.

Nous composons donc nos menus en fonction de la disponibilité des produits et de notre inspiration du moment.

Toutes les formules sont à réserver au moins 48h en avance et ne sont servies que le soir

Il n'est pas autorisé de manger dans les chambres

Le repas est servi vers 19h30/20h au rez de chaussée

**Attention : pas de restauration les jeudi, samedi, dimanche et jours fériés**

tarif  
(par personne)

## Apéritif :

Planche apéro : fromage, gougères, pickles de légumes, tartinade, tc. 16€

## Entrée :

tomate mozzarella 9,50 €

selon disponibilité des produits - en l'absence de tomates, une autre entrée vous sera proposée

## Plats :

Plat unique selon l'inspiration des chefs 12 €  
(salade composée, omelette, tarte salée, etc.)

Tous nos plats sont des bases végétariennes.

Vous pouvez y ajouter un supplément Saucisse (Morteau et Montbéliarde) 7 €

N'hésitez pas au moment de la commande à nous faire part d'éventuelles allergies, intolérances ou préférences. Nous ferons au mieux pour nous adapter selon le menu

## Dessert

Dessert maison selon l'humeur du chef 7 €  
ou

boule de glace bio 2,50 €

## Pour dépanner :

pâtes + sauce tomate + fromage râpé + 2 yaourts 14 €  
à préparer par vos soins dans la cuisine commune pour 2 personnes

Nous vous proposons une carte des boissons (vin, bière, boissons non alcoolisées) pour accompagner chacun de ces repas.





# FOOD



For dinner, from the 1st of May to the 30th of September, we offer you simple, quality and entirely homemade dishes !

Most of the products we use are local, seasonal and organic.

We therefore compose our menus according to the availability of the products and our inspiration of the moment.

Dinner must be reserved at least 48 hours in advance.

It is not allowed to eat in the rooms

The meal is served around 7:30/8 p.m.

**Please note: no catering on Thursdays, Saturdays, Sundays and public holidays**

price  
(for 1 person)

## *Apéritif :*

Tapas board : cheese, pickles, hummus, etc.

16€

## *Entrée :*

Mozzarella tomatoe platter

9,50 €

*depending on product availability - in the absence of tomatoes, another starter will be offered*

## *Main course :*

Unique dish according to the inspiration of the chefs  
(mixed salad, omelet, tart, etc.)

12 €

All our dishes are vegetarian.

You can for each of them add a supplement of local sausage

7 €

Do not hesitate at the time of ordering to let us know of any allergies, intolerances or preferences.  
We will do our best to adapt according to the menu

## *Dessert*

Home made dessert according to the chef's mood  
or  
organic ice cream

7 €

## *For a quick dinner:*

Pasta + tomatoe sauce + cheese + 2 yogourts  
Cooked by you in the shared kitchen

2,50 €

14 €  
for 2 person

We offer a drinks menu (wine, beer, soft drinks...) to accompany your meals.

