

# Formule Chef cooking

À réserver **avant** votre séjour

## Paëlla

*Riz au safran, gambas, moules, calamars, poulet,  
brunoise de chorizo, petit pois, oignons, poivrons*

**26,50 €**

## Buffet barbecue 3 viandes

*Saucisse de campagne, kefta et brochette de volaille  
sauces barbecue, aïoli, mayonnaise et andalouse  
pommes de terre en chemise, pâtes au pesto maison et taboulé,  
assortiment de crudités, pain et beurre*

**27,50 €**

## Menu «de la Tour»

*Salade froide de scampis à la mangue*

OU

*Terrine de campagne, salade de jeunes pousses sur son toast à l'ail*

---

*Filet de volaille sauce Sambre et Meuse\*\*, chicons et carottes braisés, galette de pommes de terre*

OU

*Filet de saumon grillé sauce vin blanc, poêlée de légumes de saison, purée à l'estragon*

---

*Tarte au citron meringuée*

**2 service - 25,50€**

**3 services - 30,50€**

*(\*\*Halal : lardons de dinde)*

## Menu Prestige

*4 mises en bouches (2 chauds et 2 froids)*

---

*Terrine de foie gras et sa confiture, pain brioché*

OU

*Gambas grillées, crème de petits pois, asperges vertes*

---

*Filet de veau cuit basse température, sauce au romarin, légumes de saison et purée à la truffe*

OU

*Filet de bar rôti sauce limoncello, riz sauvage, tagliatelles de courgettes*

---

*Parfait glacé aux fruits rouges*

OU

*Panna Cotta à la fleur de sureau, sauce melon*

**2 services - 42,00€**

**3 services - 47,00€**

**4 services (avec mises en bouche) - 52,00€**