

L'hôtel vous propose un service de plateau repas de dépannage à monter en chambre

A commander et à venir chercher à la réception avant 19h. Le micro-onde, en libre-service pour réchauffer vos plats, se trouve au rez-de-chaussée de la cage d'escalier. Nous vendons également ces bocaux pour que vous puissiez les déguster chez vous.

Les recettes artisanales de ces bocaux sont concoctées et cuisinées localement par trois Turballaises pleines de talent et ce avec des produits provenant des producteurs de la région (La Turballe, Mesquer, Guérande, La Brière et Saint Nazaire).

Une cuisine fermière, étonnante et tout fait maison ! Osez le local.....dans votre assiette ! Choisissez votre formule :

Formule 1 : entrée à 6.60 € ou plat à 8.90 €

Formule 2 : plat et dessert à 10.40 €

Formule 3 : entrée et plat à 13 €

Formule 4 : entrée, plat et dessert à 14.50 €

Entrée au choix :

Rillettes de Cochon aux Salicornes des Marais Salants – 130gr

Houmous des Marais (Salicornes de Guérande, Mogettes de Vendée, Citron confit aux Sel de Guérande, Salicornes) – Veggie et Légumes Bio - 100gr

Plat au choix :

Soupe au Coin du Feu (Légumes d'Hiver au Riz Noir) – Sans Gluten et Veggie - 380gr

Dahl de Lentilles à l'Indienne – Sans Gluten et Veggie - 380gr

Parmentier au Confit de Canard et de Bœuf (Oignons et Purée de Charlotte) – Sans Gluten - 380gr

Bœuf Bourguignon (Côte du Rhône, Champignons, Carottes, Pommes de terre et une touche de Cacao) – Sans Gluten - 380gr

Dessert au choix :

Yaourt Nature, Yaourt aux Fruits, Fromage Blanc, Compote ou Fruit