

LES ENTRÉES :



Terrine de Canard au Poivre Vert - 90g

7€

Une terrine délicatement relevée et rafraîchie par le poivre vert, une recette tendre et généreuse.



Velouté Safrané Moules et Julienne de Légumes - 180g.

7€

Crémeuse et raffinée, une soupe haut de gamme, moules et petits légumes, pointe de safran.



Terrine de la mer au Saumon - 90g

7€

Légère en consistance et en goût, saumon et colin dans une recette toute de fraîcheur.



Salade Niçoise (Thon, petits Légumes & Anchois) - 350g

13€

Une fameuse salade ! Grande spécialité de la cuisine niçoise, et appréciée dans le monde entier : à base de thon, d'anchois et de petits légumes



Salade Gourmande Quinoa & petits Légumes - 350g

Plat végétal

13€

Une salade légère, céréales et petits légumes, aux accents fruités de l'olive.



Salade du Rivage (Thon, Épeautre, Blé, Légumes) - 350g

13€

Alliance maritime aux saveurs côtières de l'épeautre et du blé légèrement croquants, relevée de quelques notes méditerranéennes pois chiches, tomates et poivrons.

* Les bocaux sont à votre disposition dans la cabane, ainsi que la vaisselle et un micro-onde.

* Certains plats peuvent être provisoirement en rupture de stock

* En accompagnement de bocaux, nous vous offrirons une baguette de pain, à demander lors de votre réservation.

LES PLATS :



Boeuf Bourguignon et ses Grenailles de Pompadour - 380g 14€

Un grand classique de la gastronomie en Bourgogne, viande de bœuf sauce au vin rouge et petites pommes de terre grenailles de Pompadour



Chili con Carne - 380g 14€

La recette US originelle du chili con carne, revisitée par le Chef Michel Grobon, ancien Chef de Ronald Reagan à la Maison Blanche.



Mouclade (Moules crémeuses & Fondue de Poireaux) - 380g 14€

Un plat originaire de Charente-Maritime dédié aux amateurs gourmands de moules, crème et vin blanc, fondue de poireaux



Paëlla, Fruits de mer et Merguez (épicée) - 380g 14€

Le fameux plat emblématique de la cuisine espagnole, à base de riz, fruits de mer, viandes et aromates légèrement épicés.



Parmentier à la viande de Canard confite - 350g 14€

Dans un lit de purée de Ratte du Touquet, l'élégance et la saveur de l'émincé de canard, cuisiné avec oignons et persil



Quenelles façon Lyonnaise et son riz - 380g 14€

Spécialité lyonnaise de quenelles gastronomiques sur une pâte de farine, sauce tomatée et aux crustacés, agrémentées de riz.

* Les bocaux sont à votre disposition dans la cabane, ainsi que la vaisselle et un micro-onde.

* Certains plats peuvent être provisoirement en rupture de stock

* En accompagnement de bocaux, nous vous offrirons une baguette de pain, à demander lors de votre réservation.

LES PLATS :



Saucisse de Morteau & ses Lentilles - 380g

14€

Saucisse traditionnelle de Morteau mijotée avec lentilles, carottes et oignons, une recette goûteuse originaire de Franche-Comté.



Pavé de Saumon et sa crème de Pomme de Terre- 380g

15€

Succulent mariage d'un pavé de saumon et d'un écrasé de pommes de terre, crème fraîche, ail et persil



Tartiflette au Reblochon - 380g

14€

Un savoureux gratin de pommes de terre, oignons et reblochon AOP, pour une recette emblématique de la gastronomie savoyarde



Tajine Végétal - 380g

Plat végétal

14€

Un plat végétal complet, adapté d'une recette d'Afrique du Nord, où légumes, épices et aromates accompagnent de délicieuses bouchées de soja texturées qui rappellent la viande.



Soupe Vénitienne (Carottes, Curry & Mascarpone) - 380g

12€

Une soupe exquise de carottes aux accents italiens du mascarpone, mêlés des charmes exotiques du curry.

* Les bocaux sont à votre disposition dans la cabane, ainsi que la vaisselle et un micro-onde.

* Certains plats peuvent être provisoirement en rupture de stock

* En accompagnement de bocaux, nous vous offrirons une baguette de pain, à demander lors de votre réservation.

LES DESSERTS :



Babas au Rhum - 120g

7€

Célèbre pâtisserie française, imbibée de rhum, et réputée dans le monde entier.



Crème Chicorée - 90g

7€

Une crème onctueuse et fondante, aux arômes entre café et caramel de la chicorée.



Riz au lait à la vanille - 90g

7€

Un riz crémeux au léger goût de vanille, un retour en enfance garantie.



Velours de Cacao (Crème onctueuse au Cacao) - 90g

7€

L'amertume du cacao et la gourmandise d'une crème onctueuse : une douceur de dessert !

* Les bocaux sont à votre disposition dans la cabane, ainsi que la vaisselle et un micro-onde.

* Certains plats peuvent être provisoirement en rupture de stock

* En accompagnement de bocaux, nous vous offrirons une baguette de pain, à demander lors de votre réservation.

LES DESSERTS :



Crème Vanille - 90g

7€

Dessert lacté, saveur vanille, tout le charme et la qualité de la simplicité artisanale.



Moelleux au Chocolat - 90g.

7€

Entre gâteau et entremet, un moelleux très chocolaté, à consommer tiède (réchauffer environ 30').



Canelés de Bordeaux au sirop - 120g

7€

Petits gâteaux traditionnels du Bordelais, imbibés d'un sirop vanille et cannelle, pour un dessert tendre et moelleux.



Pruneaux à l'Armagnac - 90g

Plat végétal

7€

Pruneaux macérés, sucrés et alcoolisés, à consommer très frais.

* Les bocaux sont à votre disposition dans la cabane, ainsi que la vaisselle et un micro-onde.

* Certains plats peuvent être provisoirement en rupture de stock

* En accompagnement de bocaux, nous vous offrirons une baguette de pain, à demander lors de votre réservation.