



L'hôtel vous propose un service de restauration de dépannage par l'intermédiaire de plateaux repas incluant des bocaux locaux

Les recettes artisanales de ces bocaux sont concoctées et cuisinées à La Turballe 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 et vos bocaux ci-dessous !

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 €

Entrées :

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

Plats :

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

Desserts :

Yaourt Nature / Yaourt Fruits / Fromage Blanc ou Compote