



**Formule 25 €**  
Soupe + Plat + Dessert

## ROOM SERVICE

Commandez à la réception de 18H00 à 21H00

Des petits plats signés par de chefs étoilés ou des produits locaux et présentés dans de jolis bocaux en verre.

### LES SOUPES – SOUPS (250Gr)

Velouté de courges « Butternut »	9 €
Crème de lentilles, huile de noix	9 €
Passée de petit pois à la menthe	9 €

### LES ENTRÉES – STARTERS (250Gr)

Salade de lentilles vertes et duo de saumon snackée	11 €
Salade de Quinoa aux légumes et houmous de petit pois	11 €
Salade de fèves, pommes et crème de chèvre	11 €

### LES PLATS – DISHES (entre 250Gr & 350Gr)

Risotto de coquillettes aux champignons	13 €
Curry de légumes au lait de coco et riz basmati	13 €
Penne, tombée de légumes et mozzarella	13 €
Blanquette de Veau d'Aveyron et du ségala, écrasé de pommes de terre	13 €
Porc du Mont Lagast, lentilles vertes de Saint Flour	13 €
Truite de Salles la Source, fondue de poireaux, écrasé pommes de terre	13 €
Haricot blanc, chipolatas de canard	13 €
Chili con carné de canard	13 €

### LES DESSERTS – DESSERTS (120Gr)

Cheesecake rhubarbe-framboise	7 €
Mi Cuit Chocolat	7 €
Crème caramel au beurre salé	7 €
Crème Vanille à la pomme caramélisée	7 €



**les FLEURINES**  
HÔTEL\*\*\* & APPARTEMENTS

Liste des allergènes disponible à la réception.

TOUS NOS PRIX SONT EN EUROS ET TTC - TVA 10% et 20% sur les boissons alcoolisées.  
All of our rates are in euros and VAT included - VAT 10% and 20% on alcoholic beverages.