



Le Petit déjeuner



Petit déjeuner complet installé dans votre gîte avant votre arrivée.

Composition du petit déjeuner :

Assortiment de dosettes Senséo (café bio, cappuccino, chocolat), Assortiment de thé bio (thé vert, thé vert menthe, earl grey), pur jus multifruits Bio, Muesli croustillant aux amandes, lait frais, yaourt nature, brioche, beurre et confiture de Maison Perrotte.

2 formules au choix : 15€ pour les +10 ans / 8€ pour les -10 ans

Le Panier repas



Avant 19h00, nous déposons sur votre terrasse un panier repas de qualité :

Les Bocaux du Bocage. Les produits sont frais et locaux, sans additifs, sans conservateurs, privilégiant les circuits courts et l'agriculture biologique. À réchauffer 2 minutes au micro-onde ou au bain-marie.

2 Menus au choix

Gazelle à 22€

entrée - plat ou plat - dessert

Rhino à 28€

entrée - plat - dessert

Entrées :

Gaspacho de tomates (250g) / Velouté de Butternut au chorizo (350g)
Velouté de courgettes au Kiri (350g) / Salade de quinoa, légumes confit et thon (160g)

Plats (370g) :

Sauté de volaille à la crème de Coteaux du Layon / Parmentier de canard / Lasagnes saumon épinards/ Linguine à la Carbonara

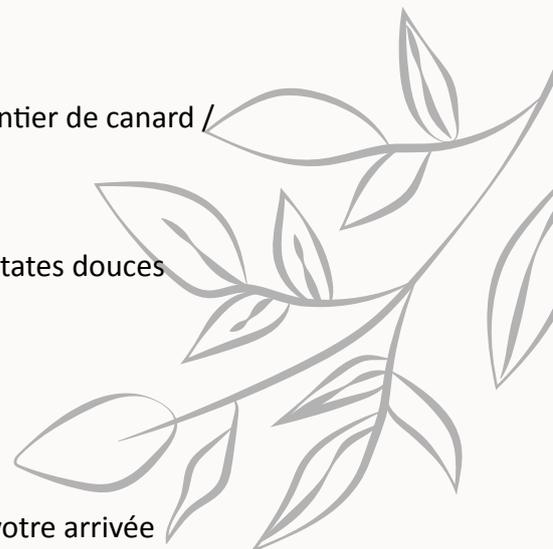
Plat végétarien (370g) :

Veggie Chil' (chili végé aux pois cassés) / Dahl épinards patates douces

Desserts :

Panna-cotta vanille (90g) / Fondant au chocolat (50g)
Flan coco (90g)

Choix d'entrées, plats et desserts à nous préciser lors de votre arrivée





Apéritif et Vin

Profitez de votre terrasse ensoleillée pour un apéritif convivial...

La Pissée de girafe du Bioparc. Combier. La bouteille de 70cl – **25,90€**

Le Crémant de loire. La bouteille de 75cl – **13,00€**

Pour accompagner vos repas...

Saumur Blanc 2022, Domaine Langlois-Château, 75cl – **14,90€**

Saumur Rosé 2022, Domaine Langlois-Château, 75cl – **13,90€**

Saumur Champigny 2021, Domaine Langlois-Château, 75cl – **13,90€**



Un don est versé pour chaque bouteille vendue.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.
À consommer avec modération.

