



Le Lodge

Menu de mai et juin 2024

Entrée + Plat + Dessert

39.50€

Entrée + Plat

ou

Plat + Dessert

29.50€

Plat seul

24.00€

* Package restauration, demi-pension ou soirée étape :
Cet astérisque indique un supplément de 7.00€ l'unité pour ces
choix de plats.

Tous nos tarifs sont TTC. Service Compris.

Menu

ENTRÉES

L'asperge | Blanche - Pancetta - Mousseline citronnée

ou

Duo de légumineuses | Mon "tofu" de céleri - Vinaigre
exotique ✓

ou

* Le thon | Tosa-mi et rilette - Fenouil - Agrumes

PLATS

La pêche du jour | Gargouillis de légumes printanier -
Sauce homardine

ou

Ribs de porc laqué | Pasta - Parmigiano Reggiano

ou

* Le veau du Ségala | Flambé à l'Armagnac - Tajine de
légumes

ou

Cœur de romaine snackée | Brunoise méridionale -
Sauce pesto ✓



Menu

DESSERTS

✱ La crêpe | “Suzette” flambée

ou

La fraise | Basilic - Granny - Dentelle d’amandes

ou

“Mamma mia” tira | Tiramisu du chef





Découvertes

ENTRÉES

Quintessence du Sud-Ouest | Oignon rouge 23.00€

ou

Le cœur d'artichaut | Bouillon d'herbes ✓ 13.00€

ou

Duo haddock et saumon fumé | Salade iodée -
Agrumes - Aneth 15.00€

PLATS

La côte à l'os | Pour deux personnes (≈1kg) - 70.00€
Inspiration végétale - Pepper green

ou

La côte de cochon Abotia | Bouquetière de légumes - 25.00€
Sauce Sénevé

ou

La volaille de Licques | Tomme de Goudale - Sauce 28.00€
Aigre douce



Découvertes

DESSERTS

* **Chariot de fromages** | Parfums et saveurs de notre région 16.00€

ou

Tulipe de glaces ou sorbets | Glace agricole de Vacqueriette Erquières 13.00€

ou

La crêpe ou La fraise ou le “Mamma mia” de notre menu 12.00€



*Avec mes équipes et dans une perpétuelle réflexion de démarche environnementale, nous exploitons l'intégralité de nos produits, pour en tirer leur pleine essence.
Bon appétit...*

Le Lodge

May and June 2024 menu

Starter + Main course + Dessert

39.50€

**Starter + Main course
ou
Main course + Dessert**

29.50€

Main course only

24.00€

* **Restaurant package, half-board or evening stopover :**
This asterisk indicates a supplement of 7.00€ per dishes for these choices.

All our prices include VAT. Service included.

Menu

STARTERS

Asparagus | White - Pancetta - Lemon mousseline

or

Legumes duo | My celery "tofu" - Exotic vinegar ✓

or

* Tuna | Tosa-mi and rilette - Fennel - Citrus fruits

MAIN COURSES

Fishing of the day | Spring Vegetables - Lobster Sauce

or

Lacquered pork ribs | Pasta - Parmigiano Reggiano

or

* Veal from Ségala | Armagnac flambé - Vegetables
tajine

or

Snacked romaine heart | Southern brunoise - Pesto
sauce ✓



Menu

DESSERTS

* The crepe | “Suzette” flambée

or

Strawberry | Basil - Granny - Almond lace

or

“Mamma mia” tira | Chef's Tiramisu





Discoveries

STARTERS

Quintessence of South-West France | Red onion 23.00€

or

Artichoke heart | Herbal broth ✓ 13.00€

or

Duo haddock and smoked salmon | Iodized salad - Citrus fruits - Dill 15.00€

MAIN COURSES

La côte à l'os (beefsteak) | For two persons (≈1kg) - Vegetables inspiration - Pepper green 70.00€

or

Abotia pork chop | Vegetables - Sénevé sauce 25.00€

or

Licques poultry | Tomme de Goudale cheese - Sweet and sour sauce 28.00€



Discoveries

DESSERTS

* **Cheese trolley** | Perfumes and flavours from our region 16.00€

or

Ice creams or sorbets | From the farm of Vacqueriette Erquières 13.00€

or

The crepe or Strawberry or the “Mamma mia” from our menu 12.00€



*Together with my kitchen teams, we are constantly thinking about our environmental approach, and make the most of all our products to get the very best out of them.
Enjoy your meal...*