



TERRA VITA
WELLNESS & SPA

MENU BIEN-ÊTRE*

Spa Break : Déjeuner ou dîner bien-être + Accès Spa 1h – tarif unique 55 €

My Day Spa : Déjeuner + Massage de 25 min + Accès d'1h au spa – tarif unique 95 €

*Menu disponible uniquement en formule

ENTRÉE AU CHOIX

Marbré de saumon aux Nori

Condiments citronnés et crème citron caviar

Tartare de tomates anciennes et espuma mozzarella

Gelée au citron et basilic

Gaspacho de melon Charentais au balsamique blanc

Crispy de jambon cru

PLATS AU CHOIX

Risotto végétan à la truffe et lait d'amandes

Oignons rouges braisés et tomates cerise confites

Filet de volaille sauce tomatée

Aubergine confite à la Parmigiana

Salade estivale à la truite fumée et burrata crémeuse

Roquette, melon, tomates anciennes, croûtons vinaigrette au balsamique noir

DESSERT AU CHOIX

Notre chef pâtissier vous invite à choisir votre dessert en début de repas

Verrine citron et crumble amandes

Mousse citron

Nage de fruits rouges et sirop parfumé à la verveine

Sorbet violette

Café ou thé gourmand

Assortiment de 4 mignardises



Plats répondant aux préférences de notre clientèle végétarienne

Prix nets exprimés en Euros, service compris



TERRA VITA
WELLNESS & SPA

MENU BIEN-ÊTRE*

Spa Break: Wellness lunch or dinner + 1-hour spa access – fixed price €55

My Day Spa: Lunch + 25-minute massage + 1-hour spa access – fixed price €95

*Menu available only as a set option

STARTERS OF YOUR CHOICE

Salmon terrine with Nori

Citrusy condiments and finger lime cream

Heirloom tomato tartare and mozzarella espuma

Lemon and basil jelly

Charentais melon gazpacho with white balsamic

Crispy cured ham

MAIN COURSES OF YOUR CHOICE

Vegan truffle risotto with almond milk

Braised red onions and confit cherry tomatoes

Chicken fillet with tomato sauce

Confit eggplant à la Parmigiana

Summer salad with smoked trout and creamy burrata

Arugula, melon, heirloom tomatoes, croutons, black balsamic vinaigrette

DESSERTS OF YOUR CHOICE

Our pastry chef invites you to choose your dessert at the beginning of the meal

Lemon verrine with almond crumble

Lemon mousse

Red berry soup with verbena-infused syrup

Violet sorbet

Gourmet coffee or tea

Assortment of 4 petits fours

Dishes suitable for  vegetarian guests
Net prices in Euros, service included