



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

ENTRÉES AU CHOIX

Gravlax de saumon

Sauce au yaourt aux herbes et agrumes, huile d'herbes, noisettes torréfiées

Velouté de saison

Velouté de saison aux condiments, huile d'herbes et crumble de châtaignes

Blancs de poireaux & crème de ricotta

Blancs de poireaux cuits à basse température dans une marinade au curry, crème de ricotta, vinaigrette à l'ail noir et chips de riz

PLATS AU CHOIX

Filet de truite

Crème d'estragon et citron confit, riz sauvage

Risotto d'épeautre

Risotto d'épeautre monté au bouillon de champignons, noisettes torréfiées, brunoise de légumes

Magret de canard sauce cassis

Crème de courges, légumes glacés et sauce au cassis

DESSERTS AU CHOIX

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

Craquelin citron vert

Ananas rôti

Nage d'agrumes sirop à la cardamome

Sorbet citron

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

WELLNESS MENU*

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 gravlax

Herb and citrus yogurt sauce, herb oil, toasted hazelnuts

Seasonal velouté

Seasonal velouté with condiments, herb oil and chestnut crumble

Leek whites and ricotta cream

Leek whites cooked at low temperature in a curry marinade, ricotta cream, black garlic vinaigrette and rice chips

MAIN COURSES OF YOUR CHOICE

Trout fillet

Tarragon and preserved lemon cream, wild rice

Spelt risotto

Spelt risotto cooked in mushroom broth, toasted hazelnuts, vegetable brunoise

Duck breast with blackcurrant sauce

Squash cream, glazed vegetables and blackcurrant sauce

DESSERTS OF YOUR CHOICE

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

Lime craquelin

Roasted pineapple

Citrus nage with cardamom syrup

Lemon sorbet

Gourmet coffee or tea

Assortment of 4 petits fours



Dishes suitable for our vegetarian guests

Net prices in Euros, service included