



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 €

*Ce menu est disponible uniquement sur réservation via le site internet du restaurant.

ENTRÉES AU CHOIX

Soupe de melon

Brunoise de Melon au cerfeuil, crème infusée au jambon cru, puis mise en siphon

Tarte parmesan, déclinaison de courgette

Purée de courgettes jaunes aux tomates confites, pickles de courgette jaune, courgette verte grillée

Salade Caesar

Poulet croustillant, poitrine fumée, copeaux de parmesan, sauce césar à base d'anchois

PLATS AU CHOIX

Poisson selon arrivage

Servi avec une ratatouille miel et thym, vierge de légumes, herbes et citron

Risotto d'Orzo

Crème de parmesan, olives concassées et tomates confites

Poitrine de porc marinée aux épices douces

Confite 24h, accompagnée de purée de patates douces

DESSERTS AU CHOIX

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

Clafoutis et pêche rôtie

Glace verveine

Nage de fruits rouges sirop orange

Sorbet framboise

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 by reservation only through the restaurant's website.

STARTERS OF YOUR CHOICE

Melon soup

Melon brunoise with chervil, cream infused with dry-cured ham, served in a siphon

Parmesan tart, zucchini variations

Yellow zucchini puree with confit tomatoes, pickled yellow zucchini, grilled green zucchini

Caesar Salad

Crispy chicken, smoked bacon, parmesan shavings, anchovy-based Caesar sauce

MAIN COURSES OF YOUR CHOICE

Catch of the day

Served with a honey and thyme ratatouille, vegetable virgin sauce, herbs, and lemon

Orzo Risotto

Parmesan cream, crushed olives, and confit tomatoes

Pork belly marinated with sweet spices

Confit for 24 hours, served with sweet potato puree

DESSERTS OF YOUR CHOICE

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

Clafoutis and roasted peach

Verbena ice cream

Red berry nage with orange syrup

Raspberry sorbet

Gourmet coffee or tea

Assortment of 4 petits fours



Dishes suitable for our vegetarian guests

Net prices in Euros, service included