



Restauration Cottage

Les clients du PATIO peuvent réserver = 30 € TTC / pers
hors boissons



Cottage catering

PATIO guests can book the dinner = 30 € TTC / pers
excluding drinks



De 19h00 à 21h30 du lundi au dimanche en saison

Circuit court : légumes du marché, produits bio et/ou locaux régionaux.

From 7.00 pm to 9.30 pm from monday to sunday

Short supply chain : market vegetables, organic and/or local regional produce.

- Tomates mozzarella, basilic frais, poivron & melon
- Charcuterie (jambon sec, copa, rosette), pâté de campagne
- Tourtons des Hautes-Alpes au chèvre, chips à l'ancienne
- Fromage de chèvre, tapenade, confiture de figes, beurre, gressins, pain blanc, pain aux graines
- Fondant au chocolat ou 2 boules de glace.

- Mozzarella, tomatoes, fresh basil, peppers & melon
- Charcuterie (cured ham, copa, rosette), pâté de campagne
- Tourtons des Hautes-Alpes with goat's cheese, old-fashioned crisps.
- Goat's cheese, tapenade, fig jam, butter, breadsticks, white bread, seed bread.
- Chocolate fondant or 2 scoops of ice cream.

Panier pique-nique (Cottage) - 16 € / pers

Sandwich charcuterie, sandwich fromage de chèvre, tomates cerise, petit poivron, oeuf dur, compote de fruits, moelleux au chocolat, eau.

Glaces 2 boules / magnum = 4 €.



Picnic basket (Cottage) - 16 € / pers

Charcuterie sandwich, goat's cheese sandwich, cherry tomatoes, small pepper, hard-boiled egg, fruit compote, chocolate cake, water.

Ice cream 2 scoops / magnum = 4 €.

