

LES INCONTOURNABLES: café, jus d'orange, viennoiseries, baguettes, confiture, fruits, salaisons, beurre, fromage.

Envie de fraises? De chocolat chaud? De céréales?

Pensez à formuler vos demandes lors de votre réservation.





Parce qu'« on ne change pas une équipe qui gagne », le Plateau Raclette du pavillon est une version identique à celle du restaurant de « La Libellule », soit : un magnifique fromage à raclette de Savoie au lait cru (fabriqué à la ferme et directement importé de Savoie) présenté sur une Brézière. Accompagnée de charcuteries, pommes de terre, salade et condiments, votre raclette peut être servie avec le vin blanc de votre choix (sur demande). Le dessert maison est offert pour l'occasion.



Appareil de cuisson en forme de chapeau garni de crochets sur lesquels seront lardés vos morceaux de viandes (bœuf, poulet, porc), le Plateau Chapeau porte bien son nom. Accompagné de sauces « maison » 2 froides et 2 chaudes, pommes au four, salade, votre Chapeau peut être servi avec le vin de votre choix (sur demande). Le dessert maison est offert pour l'occasion.



Comme au restaurant de La Libellule, la fondue de poissons (scampis, Saint-Jacques, calamars, poissons du chef, ...) au bouillon corsé de légumes (Thaï) est accompagnée de riz et de sauces soja, hoisin (sauce barbecue chinoise) et dressing aux herbes. Votre fondue peut être servie avec le vin de votre choix (sur demande).



Le dessert maison est offert pour l'occasion.

Du local, du local! La planche « découvertes » est faite pour les amateurs de spécialités régionales : salaisons, fromages, pâté, boudins, tapas maison, etc... Notre Cheffe Laetitia se laisse souvent guider par son imagination!



Tous les plateaux et paniers repas peuvent faire l'objet de demandes particulières. L'équipe de La Libellule est à votre écoute et mettra tout en œuvre pour y répondre... Veillez ainsi à les préciser lors de votre réservation.