

• Offrez à votre événement la qualité d'une cuisine, habitée par le territoire, qui privilégie les produits nobles et respecte les saisons •

Les compositions sont déterminées en fonction de la cueillette et des arrivages du moment

MENUS GROUPES (de 12 à 30 convives)



FORMULE DU MARCHÉ

MIDI

MENU DÉCOUVERTE

Du mercredi au samedi (hors week-end, jours fériés...)

En semaine & les week-ends

Préludes gourmands
Entrée
Plat 35
Dessert
Mignardises

Préludes gourmands
2 Entrées
1 Plat "Terre ou Mer" 65
1 Dessert
Mignardises

MENU DÉCOUVERTE

SOIR

MENU DÉGUSTATION

En semaine & les week-ends

En semaine & les week-ends

Préludes gourmands
2 Entrées
1 Plat "Terre ou Mer" 65
1 Dessert
Mignardises

Préludes gourmands
2 Entrées
2 Plats "1 Terre & 1 Mer" 85
2 Desserts
Mignardises

FORFAIT BOISSONS GROUPES (par personne)



FORFAIT SOFT

Eau minérale plate et pétillante
+
1 boisson chaude 9

FORFAIT PASSION

2 verres de vins (12cl) différents
choisis par nos soins en accord avec
les mets 30
+
Eau minérale plate et pétillante
+
1 boisson chaude

FORFAIT EXCELLENCE

1 apéritif local
+
2 verres de vins (12cl) différents
choisis par nos soins en accord avec
les mets 45
+
Eau minérale plate et pétillante
+
1 boisson chaude

FORFAIT PRESTIGE

1 apéritif local
+
2 verres de vins (12cl) différents
choisis par nos soins en accord avec
les mets 55
+
1 flûte de Champagne en dessert
+
Eau minérale plate et pétillante
+
1 boisson chaude

HORAIRES / HOURS



DÉJEUNER / LUNCH

Du Mercredi au Dimanche de 12:15 à 13:30 (dernière prise de commande) / From Wednesday to Sunday from 12:15 to 1:30pm (last order)

Le restaurant ferme ses portes à 15:00 en semaine et 15:30 les week-ends. Toutes les équipes travaillent avec passion. Chacun mérite une parenthèse de repos pour mieux vous servir / The restaurant closes at 3:30pm. All of us work with passion. Everyone needs a break to maintain our levels of excellence and wellbeing.

DÎNER / SOUPER

Mercredi, Vendredi & Samedi (en été, du Mercredi au Dimanche inclus) de 19:15 à 20:30 (dernière prise de commande) / Wednesday, Friday & Saturday (in peak season, from Wednesday to Sunday) from 19:15pm to 8:30pm (last order)

Le restaurant ferme ses portes à 22:30 en semaine et 23:15 les week-ends. Toutes les équipes travaillent avec passion. Chacun mérite une parenthèse de repos pour mieux vous servir / The restaurant closes at 11:15pm. All of us work with passion. Everyone needs a break to maintain our levels of excellence and wellbeing.

VINS / WINES



Ceci n'est qu'une sélection du livre de cave. Nous travaillons en étroite collaboration avec des viticulteurs soucieux du respect de nos territoires et de la nature / This is only a selection. We work closely with winegrowers concerned by our territories and the nature.

La sélection de vins au verre change régulièrement pour vous faire découvrir le plus souvent possible de nouveaux vigneron, des coups de coeur ou tout simplement pour s'accorder parfaitement avec les plats du moment. Les prix varient entre 7€ et 16€ / The wines by the glass change regularly to present as often as possible to new winegrowers, our favorites selection or simply to pair perfectly with the dishes. The prices are between 7€ and 16€.

ROUGE PLAISIR / RED WINE

Château de Gensac "Terre à terre" IGP Côte de Gascogne	43
Labranche Laffont "Tradition" AOP Madiran	40
Marcel Lapierre AOC Morgon	68

BLANC, C'EST BLANC / WHITE WINE

Mas Las Prades " Marsanne Roussanne" Vin de France (Gers)	33
Domaine de Capmartin "Agrumes & Caetera" AOP Pacherenc du Vic-bilh	40
Eugène Meyer "Reisling" AOC Alsace	50

CHAMBRES & SUITES / ROOMS & SUITES



Adossé à la vallée, Le Florida est un éden confidentiel où vivre à son rythme, l'esprit relaxé. Ouvrant sur les jardins de l'auberge, bercées de lumière ou avec vue sur le ciel bleu, les 2 chambres et les 2 suites se prolongent de terrasses privées et, pour certaines, de jacuzzis privés. Partout, un design infusé de rusticité épurée, le grand air est ainsi / Overlooking the valley, Le Florida is a private Eden, where mind and body relax and you can live at your own pace. Opening into its gardens, bathed in light or with a view of blue skies, the 2 rooms and the 2 suites stretch back from private terraces. Some have a private double hot tube "Jacuzzi". Everywhere the design reflects rustic refinement, fresh air and the great outdoors.

PRIX / PRICES

A partir de 150€, petits déjeuners compris / From 150€, including breakfast