
Nos plats

Main Course

Assiette de foie gras de canard accompagné de son chutney et ses toasts

Plate of « Foie Gras » with chutney and toast

Petite 10€
Grande 19€

Assiette de saumon fumé, crème aneth et jeunes pousses de salade

Plate of smoked salmon, dill cream, and salad

Petite 10€
Grande 19€

Suprême de volaille au vin blanc et morilles, écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive

Poultry with white wine, potato mash

17€

Enchaud de porc accompagné de son écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive

Pork served with olive oiled potato mash

17 €

Pour le service en chambre un supplément de 3€ par personne sera appliqué
For Room service a supplement of 3€ per person will be applied

Les Plaisirs Sucrés

Sweet delights

Tarte Tatin & glace vanille
Apple pie & vanilla ice cream

6 €

Moelleux au chocolat et sa crème anglaise
Chocolate fondant with custard sauce

7 €

Soufflé Glacé au Citron Yuzu
Lemon Yuzu iced soufflé

7 €

Suggestion du moment
Suggestion of the moment

7 €

HÔTEL CHÂTEAU DE LACAN****

Carte des vins servis en chambre



Pécharmant
Château La Tilleriaie

parfum équilibré, tendre, souple

5€/verre - 23€/btle



Côteaux Bourguignons
Louis Jadot

arômes de fruits rouges, soyeux et
une belle fraîcheur aromatique

8€/verre - 39€/btle



Chablis
Louis Jadot

original, mêlant une belle pureté
aromatique

7€/verre - 34€/btle



Pécharmant
Cuvée des Conti

rondeur, vivacité, équilibre.

5€/verre - 21€/btle

jusqu'à 21h en composant le 9

Prix nets exprimés en Euros, service compris

Photos non contractuelles

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération