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

**Œuf parfait, tombée d'épinards & crème de Comté fumée**
Œuf parfait, épinards, Comté, pain noisette

***

**Déclinaison de champignons**
Salade de champignons de Paris au vinaigre balsamique,
émulsion de champignons au café, Portobello grillé

***

**Saint-Marcellin croustillant, poire pochée à l'hibiscus**
Saint-Marcellin pané, poire pochée au sirop d'hibiscus, gel poire-hibiscus

## PLATS AU CHOIX

**Dos de cabillaud, pommes de terre, épinards et chorizo**
Dos de cabillaud confit, émulsion de pommes de terre, pommes de terre fondantes,
chorizo grillé et épinards

***

**Conchiglionis aux champignons et au Parmesan**
Pâtes farcies aux champignons et au Parmesan, crème de Gorgonzola

***

**Épaule d'agneau confite, légumes d'antan**
Épaule d'agneau cuite basse température pendant 7 heures,
crème de topinambour, légumes oubliés rôtis au four

## DESSERTS AU CHOIX

***Notre Chef Pâtissier vous invite à choisir votre dessert en début de repas***

**Dôme ananas**
Mousse d'ananas, biscuit génoise au chocolat blanc et noix de coco râpée,
sorbet gingembre

***

**Croquant chocolat**
Disque de chocolat, mousse chocolat noir (72%), sauce chocolat noir
et glace Natelosso

***

**Nage de fruits**
Fruits de saison, sirop à la Badiane et à la cannelle, sorbet fruit de la passion

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 – special rate €55**
**My Day Spa: Lunch + 25-minute massage + 1-hour Spa access – special rate €95**

**This menu is only available when booking directly via the restaurant's website.*

## STARTERS

**Perfect egg, wilted spinach, smoked Comté cream**
Perfect egg, spinach, Comté, hazelnut bread

***

**Mushrooms selection**
Paris mushrooms salad with balsamic vinegar, coffee mushroom emulsion, grilled Portobello

***

**Crispy Saint-Marcellin**
Breaded Saint-Marcellin, pear poached in hibiscus syrup, pear-hibiscus gel

## MAIN COURSES

**Cod loin, potatoes, spinach and chorizo**
Confit cod loin, potatoes emulsion, fondant potatoes, grilled chorizo and spinach

***

**Conchiglionis with mushrooms and Parmesan**
Pasta shells stuffed with mushrooms and Parmesan, Gorgonzola cream

***

**Confit lamb shoulder, heritage vegetables**
Low-temperature cooked lamb shoulder for 7 hours, Jerusalem artichoke cream, roasted forgotten vegetables

## DESSERTS

***Our Pastry Chef invites you to choose your dessert at the beginning of the meal***

**Pineapple dome**
Pineapple mousse, white chocolate sponge cake and grated coconut, ginger sorbet

***

**Chocolate crunch**
Chocolate disc, dark chocolate mousse (72%), dark chocolate sauce and Natelosso ice cream

***

**Seasonal fruits in spiced syrup**
Seasonal fruits, star anise and cinnamon syrup, passion fruit sorbet

Dishes suitable for our vegetarian guests

*An allergen booklet is available at the restaurant entrance. Please inform us of any allergies.*

* These dishes are not homemade.