

# TYPICAL VEGETARIAN MENU

## Petit Déjeuner

Vegetarian breakfast comprises orange juice, tea, coffee or hot chocolate, served with crusty French bread and croissants, fresh each morning from the boulangerie, with a selection of homemade jams and local honey. Muesli, cereal flakes, yoghurts and a variety of dried and seasonal fresh fruits and nuts are also served for breakfast.

## Déjeuner

Packed lunch comprises a demi-baguette sandwich with different vegetarian filling each day. To accompany your sandwich choose seasonal fresh fruit, cakes, cereal bars, chocolate snacks and crisps from the selection provided. Help yourself with cold drinks of your choice from the 24/7 guest fridge.

Enjoy your lunch on a break during a walk or cycle ride or while out exploring, or back at le Moulin du Chemin, whatever is your preference.

## Diner

Dimanche :	<b>Tarte aux courgettes</b> <b>Œufs florentins</b> <b>Plateau de fromage</b> <b>Crème Caramel</b>	Vin d'apéritif : <b>Crémant de Loire brut de Lucet</b> Vin de repas : <b>Pays Charentais G &amp; C Raby Merlot rouge 2016</b>
Lundi :	<b>Parcelles de chèvre chaude</b> <b>Crêpe ratatouille</b> <b>Plateau de fromage</b> <b>Tarte au citron</b>	Vin d'apéritif : <b>Chardonnay de la Gachère 2019</b> Vin de repas : <b>Côtes de Bourg la Grande Citadelle 2015</b>
Mardi :	<b>Poivrons rôtis</b> <b>Tarte aux oignons et haricots blancs</b> <b>Plateau de fromage</b> <b>Clafoutis aux Poires et aux mendiants</b>	Vin d'apéritif : <b>Sauvignon de Trémont 2019</b> Vin de repas : <b>Bourgogne Grand Ordinaire rouge 2017</b>
Mercredi :	<b>Terrine de Brocolis</b> <b>Goulasch haricots rouge</b> <b>Plateau de fromage</b> <b>Tarte aux fruits rouges</b>	Vin d'apéritif : <b>Chardonnay de Trémont 2019</b> Vin de repas : <b>Bordeaux Château Vieux Versant 2014</b>
Jeudi :	<b>Vol au vent farci champignon</b> <b>Tarte aux asperges</b> <b>Plateau de fromage</b> <b>Pudding aux fruits secs</b>	Vin d'apéritif : <b>Grolleau Gris de Gachère (blanc) 2019</b> Vin de repas : <b>Bordeaux Château Rouzard St-Emilion 2014</b>
Vendredi :	<b>Melon charentaise</b> <b>BBQ – brochette de légumes variés</b> <b>Plateau de fromage</b> <b>Mousse au chocolat</b>	Vin d'apéritif : <b>Muscadet Sèvres et Maine sur lie 2018</b> Vin de repas : <b>Côtes de Rhône Villages rouge 2018</b>

Menus can be varied to suit previously advised special dietary requirements and are subject market availabilities.