



Bonjour et bienvenue,

Nous avons fait de l'Hôtel Les Glycines notre maison familiale depuis 3 générations, le troisième lieu.

Ce lieu où vous pouvez venir profiter de chaque instant de la journée pour savourer mets et boissons que nous préparons chaque jour pour votre plaisir.

En ce lieu nous travaillons au quotidien avec notre environnement proche : maraichers, éleveurs, agriculteurs, vigneron, nature environnante...

Afin de vous proposer une carte évolutive au fil du temps et de trouver les produits du moment.

Les Hydropathes c'est avant tout un état d'esprit que nous voulons vous faire partager,

L'Art de bien manger et bien boire

Agréable Moment,

Les Hydropathes

Entrée. Plat. Ou Plat. Dessert (midi uniquement) 18 €

Entrée. Plat. Dessert 24 €

Menu enfant 12 €

Plateau de Fromages 9 €

### **Menu « type » Semaine**

E  
N  
T  
R  
E  
E  
S

. Bouillon de Crevettes, Oignon, Céleri de la Vallée

. Saucisse en Brioche, Sauce Vin Rouge, Mesclun

10 €



P  
L  
A  
T  
S

. Dos de Lieu Noir, Courgette, Oseille

. Faux Filet de Bœuf, Betterave, Pomme de terre

13 €



D  
E  
S  
S  
E  
R  
T  
S

. Crémeux Citron, Crumble, Granité Tanaisie

. Chocolat, Banane, Glace au Lait cru

9 €

Prix TTC Service Compris

En 3 temps (fromage ou dessert) 32 €  
En 5 temps (2 entrées, plat, fromage, dessert) 44 €  
En 7 temps (pour l'ensemble de la table, inspiré des produits du moment) 65 €  
Menu enfant 12 €

Plateau de Fromages 9 €

### Menu « type » Week end

E  
N  
T  
R  
E  
E  
S

- . Noix de Saint Jacques en Brioches, Crème d'Estragon 12 €
- . Cèpes sautés, Sabayon, Mesclun de La Vallée



P  
L  
A  
T  
S

- . Filet de Sole, Brocoli, Tomate Anciennes de Vieille Brioude
- . Filet de Canard, Betterave, Fruit Rouge du Velay 18 €



D  
E  
S  
S  
E  
R  
T  
S

- . Fraises du Velay, Granité Verveine, Guimauves
- . Prune Rôtie, Lavande, Glace Lait Cru 9 €

Prix TTC Service Compris