

Tous les produits  
Val de Luce sont

Majoritairement issus de matières  
premières régionales ou françaises,  
réduisant au maximum le transport  
fournisseurs.

Sans conservateurs ajoutés,  
ni additifs.

La gamme Vrai & Bon : Pots en verre  
Weck, emballage en verre recyclable.



38250 CORRENCON EN VERCORS

Téléphone : 04 76 95 81 81 • Fax : 04 76 95 84 98

Mail : [contact@lesclarines.com](mailto:contact@lesclarines.com).

Visitez notre site internet : [www.lesclarines.com](http://www.lesclarines.com)

# Vrai & Bon

Entrées, Plats et Desserts



Recettes artisanales, sans colorants ni conservateurs ajoutés  
- à déguster en chambre ou au bar de l'hôtel -



Foie Gras Val de Luce.com  
Maître-Artisan - Maison fondée en 1981



L'hôtel & Spa Les Clarines vous propose une gamme de plats cuisinés de qualité créés par la Maison Val de Luce fondée en 1981.

Ces plats sont issus d'une fabrication artisanale sans colorant ni conservateur ajoutés et ont été élaborés par Monsieur Philippe Boucquez, Maître Artisan et Michel Grobon, ancien chef à la Maison Blanche.

Les Clarines vous propose également quelques douceurs, en complément de cette gamme.

Ces produits peuvent être consommés directement en chambre ou bien dans l'espace petit-déjeuner de l'hôtel.

Afin d'accompagner ces plats, notre carte des vins vous propose un large choix en bouteille ou au verre. La carte du bar est également à votre disposition.

**Liliane, Jean-Jacques Repellin et toute l'équipe des Clarines, ont choisi la gamme «Vrai & Bon» en complément des services de l'hôtel pour les jours de fermeture du restaurant ou si vous avez envie de vous reposer et de profiter de votre chambre pour une collation.**

## Les Entrées

- Gaspacho Andalou **180g** ..... 8.80 €
- Terrine de Lapin au Romarin **90g** ..... 8.80 €
- Soupe Vénitienne (carottes, curry et mascarpone) **380g** ..... 13.50 €

## Les Salades

- Salade de Lentilles au Magret fumé **350g** ..... 14.50 €
- Salade Gourmande Quinoa et petits Légumes **350g** ..... 14.50 €
- Salade du Rivage (Thon, Épeautre, Blé & petits Légumes) **350g** ..... 14.50 €

## Les Plats mijotés

- Cassoulet aux manchons de Canard confits **380g** ..... 15.50 €
- Blanquette de Volaille au Risotto crémeux **380g** ..... 15.50 €
- Choucroute au confit de Canard **380g** ..... 15.50 €
- Parmentier à la viande de Canard confite **350g** ..... 15.50 €
- Potée Picarde **380g** ..... 15.50 €
- Bœuf Bourguignon, Pomme de Terre en Grenaille **380g** ..... 15.50 €
- Chili con carne **380g** ..... 15.50 €
- Tajine végétal **380g** ..... 15.50 €

## Les Desserts

- Mœlleux au Chocolat **90g** ..... 6.50 €
- Babas au Rhum **120g** ..... 6.50 €
- Pruneaux à l'Armagnac **90g** ..... 6.50 €

## Les Desserts des Clarines

- Faisselle à la crème ..... 6.50 €
- Faisselle au coulis de framboise ..... 6.50 €
- Salade de fruits frais ..... 6.50 €