

Quand le Père Noël arrive en traineau à l'Hôtel du Dauphin

Les lutins ont une petite soif...

- Chocolat de Noël : chocolat chaud, chantilly, mini chamallow.....5.00€
Christmas hot chocolate : Hot chocolate, whipped cream, marshmallow
- Thé noir gourmand de Noël : Agrumes & épices douces 5.00€
Christmas Black Tea : Citrus & sweet spices
- Thé Rooibos « Forêt enchantée » : orange, eucalyptus, thym et pin5.00€
Rooibos Tea « Enchanted Forest » : orange, eucalyptus, thyme and pine
- Citron chaud et sa coupelle de miel5.50€
Hot dried lemon with honey

Le père Noël se réchauffe...

- Cidre chaud maison..... 4.50€
Home made Hot apple cider
- AOP Coteaux du Layon 2018 — Château Soucherie, cuvée Patrimoine.....11.00€
- AOP Saumur Champigny 2018 — Domaine de Nerleux, Les Loups Noirs10.00€

Les rennes prennent leur goûter...

- Petite rose des sables enneigée2.50€
Chocolate cornflake cakes
- Crêpes confiture pomme raisin calvados5.00€
Crepes with jam : apple, grape, calvados
- Crêpes confiture de Noël5.00€
(Abricots, pruneaux, figues, dattes, raisins, poires, pommes, airelles, oranges, citrons, noix, amandes, épices)
Crepes with Christmas jam (Apricot, prunes, figs, dates, grapes, pear, apple, lingonberries, orange, lemon, nuts, almond, spices)
- Crêpes confiture banane chocolat4.00€
Crepes with banana-chocolate jam