

Le Room Service

Entrées / Starters

L'assiette de charcuterie <i>Cold cuts platter</i>	14.00
Le carpaccio de bœuf, parmesan & huile d'olive <i>Parmesan, carpaccio beef & olive oil</i>	14.00
Le velouté de légumes de saison froide <i>Cold seasonal soup</i>	12.00
L'assiette de saumon fumé & crème à l'aneth <i>Smoked salmon with dill cream</i>	16.00

Plats / Main courses

La pizza à la truffe, roquette & copeaux de parmesan <i>Truffle pizza, Argula salad & parmesan shavings</i>	18.00
Le pavé de saumon au poivre, quinoa & sauce curry vert <i>Salmon steak with quinoa, pepper & green curry sauce</i>	24.00
Le filet de poulet aux morilles & riz basmati <i>Chicken fillet with morels & basmati rice</i>	24.00
Les ravioles de Royan, huile d'olive à la truffe & basilic <i>Royan ravioli, truffle olive oil & basil</i>	18.00
Pour les enfants : écrasé de pomme de terre & poisson pané <i>For children: mashed potatoes & breaded fish fillets</i>	12.00

Tarifs nets en Euros, toutes taxes et service compris
Net prices in euros service and all taxes included
Carte disponible 24h/24 - Menu available 24/24

Les Desserts / Desserts :

Salade de fruits frais <i>Fresh seasonal fruit salad</i>	10.00
Le moelleux au chocolat & éclats de noisettes <i>Chocolate petit gateau & hazelnut shavings</i>	10.00
Assiette de fromages & mesclun <i>Selection of cheeses & mixed salad</i>	12.00

La Carte des Vins

Vin blanc / White wine	
Chablis Dom. William Fevre AOC	49.00
Meursault Dom. Bouchard AOC	99.00
Mâcon Lugny AOC	30.00
Vin rouge / Red wine	
Pinot Noir Dom. Bouchard AOC	36.00
Nuit Saint Georges 1 ^{er} Cru « les Poulettes »	167.00
Château La Lagune – Mademoiselle L, AOC	69.00
Champagne	
Taittinger Brut	85.00
Taittinger Rosé	109.00
Henriot Blanc de Blancs	135.00

Tarifs nets en Euros, toutes taxes et service compris
Net prices in euros service and all taxes included
Carte disponible 24h/24 - Menu available 24/24