



ROOM SERVICE

ENTREES ~ STARTERS

Soupe froide de légumes verts « Détox »
« Detox » Green vegetables cold soup 17

Foie gras frais de canard
Duck foie gras terrin 21

SNACK

Club Sandwich (jambon fromage ou poulet fromage)
Club Sandwich (ham and cheese or chicken and cheese) 17

Pizza Margherita Bio 17

Carpaccio de boeuf Black Angus Bio
Organic Black Angus Beef carpaccio 19

Assiette de Saumon fumé
Smoked Salmon platter 19

Assiette de Fromages
Cheese platter 19

PLATS ~ MAIN COURSES

Confit de Canard du Sud-Ouest, pommes de terre sarladaises
Preserved duck, Sarladaises potatoes 25

Saumon au citron confit, riz de Camargue
Salmon with lemon confit, sautéed rice 25

Gnocchi à la crème de Gorgonzola
Gnocchi with Gorgonzola's cream 23

Risotto aux champignons de saison
Seasonal mushrooms Risotto 23

DESSERTS

Crème brûlée à la vanille Bourbon
Crème brûlée with Bourbon vanilla 12

Moelleux au chocolat
Chocolate sponge cake 12

Salade de fruits frais
Fresh fruit salad 12

Vins Blancs

	Verre 15 cl	Bouteille 37.5 cl	Bouteille 75cl
Sancerre AOP	17	35	65
Saint Aubin 1 ^{er} cru AOP	20		78

Vins Rouges

Saint Estèphe AOP	17	35	67
Médoc AOP	18		73

Champagne AOP

Deutz Brut	17		75
Deutz Rosé	20		94

Eaux Minérales

	Bouteille 50 cl	Bouteille 11
Evian ou Badoit	6	8

Boissons ~ Soft Drinks

	Bouteille 20 -25-33 cl
Sodas (Coca Cola, Orangina, Tonic Fever Tree)	9
Bières La Parisienne	10

Prix nets en euros. A consommer avec modération. *Net prices in euros.*