

ROOM SERVICE 12H - 23H

ENTRÉES

- ✓ Comme un poireau vinaigrette **16€**
Makis de poireaux, échalotes confites et graines de moutarde
- Le cappuccino de champignons **16€**
Crème de lard de colonatta, champignons poêlés et oeuf parfait
- Le foie gras de canard **18€**
Accompagné de magret séché et de coulis de poires

PLATS

- ✓ Le bouillon asiatique **24€**
Vermicelles de soja, champignons et petits légumes
- Le risotto de Saint Jacques **27€**
Crème de potimarron et comté
- Le cabillaud **28€**
Cuit et servi dans sa papillote, petits légumes et fumé citronnelle gingembre
- Le pressé d'agneau confit **28€**
Purée de patates douces, carottes fanes glacées, et jus d'agneau

SNACKING

- La pâte du golfeur **18€**
Penne rigate, jambon blanc, crème de muscade et oeuf parfait
- La grande salade César **20€**
- Le burger du chef **22€**

DESSERTS

- La crème brûlée à la fève de tonka **12€**
- ✓ L'exotique **12€**
Fines lamelles de mangue sur financier coco
- Le choco café **12€**
Sphère chocolat noir, crémeux lait et café, comme un tiramisu

LE PLATEAU TV 25€

- Plat snacking au choix
- Dessert au choix
- Heineken pression 25cl ou verre de vin rouge de la Réserve du Médoc 12cl

LE PLATEAU GOURMAND 38€

- Plat au choix
- Dessert au choix
- Verre de vin Cru Bourgeois 12 cl (rouge | blanc | rosé)

✓ LE PLATEAU BIEN-ÊTRE 45€

- Comme un poireau vinaigrette
- Le bouillon asiatique
- L'exotique

MENU ENFANT PLAT - DESSERT - BOISSON 17€ (jusqu'au 10ans)

- Un plat au choix : steak haché ou poisson pané maison
- Un accompagnement au choix : frites, purée de pommes de terre, pâtes ou légumes
- Un dessert au choix : yaourt, ou salade de fruits

SÉLECTION DE VINS AU VERRE 12CL

Du fait de la richesse de nos terroirs, nos vins au verre sont susceptibles de changer régulièrement mais nous serons toujours de bon conseil pour trouver votre bonheur.

CHAMPAGNES

Thiénot Brut	13€
Pommery Rosé	14€

LES ROUGES

Initial de Desmirail (Margaux – 2014)	8€
Fiefs de Lagrange (Saint-Julien – 2017)	9€

LES ROSÉS

Cadet de la Bégude (IGP Méditerranée - 2022)	6€
Minuty (Côte de Provence – 2022)	8€

LES BLANCS

Respide (Bordeaux – 2020)	6€
Arums de Lagrange (Bordeaux – 2017)	8€

LIQUOREUX

Château Guiraud (Sauternes – 2010)	11€
------------------------------------	-----

LA CARTE DES VINS ET LA CARTE DES BOISSONS SONT DISPONIBLES SUR LE QR CODE CI-DESSOUS.



Tous nos plats sont préparés à partir de produits bruts et transformés sur place. Nos desserts sont faits maison par notre Cheffe pâtissière Delphine.
Le foie gras est en IGP Sud Ouest. Les Saint Jacques proviennent des côtes atlantiques.
Le cabillaud Skrei est pêché en Norvège. L'épaule d'agneau est Irlandaise
Prix nets et service compris.

✓ Vegan