



Le Lounge-Bar

Service continu

De 11h00 à 22h00

Les Planches

Planche de Saumon

29.00 €

Cœur de Saumon fumé façon sashimi et blinis
Crème cheese au citron
(Lactose - œuf - poisson - gluten)

Plateau de Fromages

30.00 €

Camembert, Cantal entre-deux, Petit Cabécou, Roquefort,
Saint-Nectaire, Tomme Catalane et fruits secs
(Lactose - fruits à coques)

Planche de Charcuteries

35.00 €

Assortiment de charcuteries ibériques
Jambon, Lomo, Chorizo, Saucisson, Fuet Cerezo
Pan con tomate et olives

Les Assiettes

Assiette de Jambon ibérique

22.00 €

Jambon ibérique Corteo, Pan con tomate et olives

Assiette de Jambon de Bœuf

24.00 €

Jambon de bœuf Cecina de León IGP Loncheada,
Pan con tomate et olives



Maison Sturia - le savoir-faire du caviar français
Sélection de caviar Osciètre aux saveurs iodées, lactées et huile d'olive

85 € les 30 gr

Les Desserts

Fruits de saison en salade

12.00 €

(Sans allergènes)

Glace artisanale « Sur le bout de la langue » à Servian

9.00 €

Pot de glace individuel (Gluten - lactose - œuf)

Glace :

**Vanille de Madagascar, Chocolat noir, Café, Fleur d'oranger,
Pistache, Caramel au beurre salé, Noix de coco**

Sorbet :

**Fraise, Abricot-romarin, Pêche de vigne, Mangue,
Mandarine-citron vert, Ananas, Passion**

Crêpe Maison

8.00 €

Préparations de fruits artisanales de la Maison Laurino

Fraise, Framboise, Abricot, Orange, Pâte à tartiner

(Gluten - lactose - œuf)

Mi - cuit Chocolat

9.00 €

Mi-cuit au chocolat pur beurre, glace vanille

(Lactose - gluten - œuf - fruits à coques)