Le Room Service

Tous les jours

De 21h30 à 7h00

Pour toutes commandes ou renseignements,

veuillez contacter la réception au 2000 depuis votre chambre

Le Room Service

Croque-Monsieur, salade mesclun et tomates cerises

Jambon truffé, fromage et béchamel à la truffe fraiche d'été

(Œuf - lactose - gluten)

26.00 €

Lasagne de bœuf Charolais gratinée au Comté

(Lactose - gluten)

24.00 €

Cannelloni végétarien aux légumes de saison

(Lactose - gluten)

22.00 €

Planche de Saumon

Cœur de Saumon fumé façon sashimi et blinis, Crème cheese au citron

(Lactose - œuf - poisson - gluten)

29.00 €

Planche mixte de Charcuteries et fromages de terroir

Jambon sec du Cantal affiné 14 mois

Rosette ficelle de la maison Linard en Aveyron

Coppa séchée et fumée de chez Yves (cochon de montagne)

Le Caussenard de Vernières, tomme de brebis 6 mois d'affinage

Tomme fermière aux baies de Timut, fromagerie Mazars, 4 mois d'afinage

Bûchette cendrée de chez Soulages, lait cru de chèvre

35.00 €

Maison Sturia - le savoir-faire du caviar français

Sélection de caviar Oscietre aux saveurs iodées, lactées et huile d'olive (30 grammes)

85.00 €

Les desserts

Mi - cuit Chocolat, glace vanille

(Lactose- gluten- œuf - fruits à coques)

9.00 €

Fruits de saison en salade

(Sans allergènes)

12.00 €

Un supplément de 5 € par personne vous sera facturé

Prix TTC en euros, TVA 10%