



Le Room Service

Tous les jours

De 21h30 à 7h00

*Retrouvez des préparations culinaires et produits de région
avec un service de qualité et une diversité de choix dans votre chambre.*

*Pour toutes commandes ou renseignements,
veuillez contacter la réception au 2 000 depuis votre chambre.*

Le Room Service

Croque-Monsieur, salade mesclun et tomates cerises 26.00 €

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

(Œuf - lactose - gluten)

Lasagne de bœuf Charolais gratinée au Comté 24.00 €

(Lactose - gluten)

Cannelloni végétarien aux légumes de saison 22.00 €

(Lactose - gluten)

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 et fruits secs

(Lactose - fruits à coques)

Planche de Charcuteries 35.00 €

Assortiment de charcuteries ibériques, Pan con tomate et olives

Jambon, Lomo, Chorizo, Saucisson, Fuet Cerezo

Glace artisanale « Sur le bout de la langue » 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

Mi - cuit Chocolat, glace vanille 9.00 €

(Lactose- gluten- œuf - fruits à coques)

Fruits de saison en salade 12.00 €

(Sans allergènes)

Un supplément de 5 € par personne vous sera facturé

Prix TTC en euros, TVA 10%