



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	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)	
Ravioles de Royan gratinées au Comté	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	
Maison Sturia - le savoir-faire du caviar français	85.00 €
Sélection de caviar Oscietre aux saveurs iodées, lactées et huile d'olive (30 grammes)	
Glace artisanale « Sur le bout de la langue »	9.00 €
Pot de glace individuel (Gluten - lactose - œuf)	
<i>Glace : Vanille de Madagascar, Chocolat noir, Café, Fleur d'oranger, Speculoos, Caramel au beurre salé, Noix de coco</i>	
<i>Sorbet : Fraise, Abricot-romarin, Pêche de vigne, Mangue, Mandarine-citron vert, Citron, Melon</i>	
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%