

MENU ROOM SERVICE

de 12h à 23h Prix en euros, TVA incluse

Des frais de livraison de 15€ seront appliqués sur chaque commande



Carte Des Entrées

Consommés et Potages

Soupe à l'oignon	28
Soupe de poisson de roche, condiments méditerranéens	28
Entrées	
Œuf croustillant, champignons sauvages et huile de laurier 🗸	26
Escargots de Bourgogne traditionnels (6 pièces)	21
Tartare de bœuf Angus au couteau	34
Salades	
Poke Bowl végétal 🏏	29
Salade César au poulet	34
Salade César aux gambas	34
Caviars	
Caviar Osciètra Sturia - France 50gr	200
Caviar Osciètra Sturia - France 100gr	400
Caviar Beluga - France 50gr	580
Caviar Beluga - France 100gr	1200

Tous nos caviars sont servis avec un accompagnement de blinis, blanc et jaunes d'œufs durs, câpres, persil, ciboulette ciselée, crème acidulée et oignons.



Carte Des Plats

Sandwichs

Croque-monsieur traditionnel, comté affiné et dinde fumée	30
Cheeseburger, oignons caramélisés et fromage de votre choix (Comté affiné, Reblochon ou Cheddar), frites	42
Pain pita, halloumi grillé et tatziki 🗡	34
Club sandwich au poulet, pain de mie complet toasté, avocat, tomates laitue Accompagné de frites ou de salade verte	36
Bagel sésame au saumon fumé, aneth et câpres	3 1
Pâtes	
Tagliatelline bolognaise	31
Tagliatelline pomodoro et basilic 🏏	29
Rigatoni de homard gratinée	71
Saveur d'Asie	
Gambas panko, sauce sweet chili	30
Phad Thaï Gai, nouilles de riz sautées, tofu et volaille	36
Dim Sum Hargao crevettes (5 pièces)	34

Plats

Filet de bœuf black Angus, sauce au poivre	77
Suprême de volaille jaune rôtie et son Jus	48
Brochette d'agneau confit, salade et sauce yahourt	64
Daurade Royale, sauce Chimichurri	51

Nos plats sont servis avec une garniture de votre choix

Accompagnements 🗡

12

Épinard au beurre noisette & sauge

Frites de pomme de terre

Mousseline de pomme de terre

Salade mesclun & herbes fraîches

Légumes sautés ou vapeur huile florale de notre toit

Riz Jasmin parfumé au sésame & cébette Thaï



Cartes Des Desserts 💜

Cheesecake basque	15
Assiette de fruits	18
Crème brûlée à la vanille	18
Pain perdu	26

Les Pâtisseries Signature du Chef Julien Dugourd

Toutes nos pâtisseries peuvent être vendues à emporter.

18€

Flocon coco

Biscuit coco, croustillant coco, praliné coco amande et mousse coco

Pistache

Croustillant pistache, biscuit pistache, crémeux pistache, praliné pistache et mousse pistache

Forêt noire

Biscuit chocolat, croustillant feuilletine, confit griotte, mousse chocolat, ganache montée vanille de Madagascar et kirsch

Citron agastache

Croustillant citron, biscuit citron, confit citron, gel agastache, crémeux citron et mousse citron

Paris-Brest chocolat noisette

Pâte à choux, praliné noisette, crémeux chocolat, ganache chocolat, noisettes et amandes caramélisées

Pavlova exotique

Meringue, crémeux exotique, confit passion, brunoise d'ananas et mousse vanille bleue

La Buchette

Croustillant feuilletine, biscuit noisette, praliné vanille, mousse vanille bleue, crémeux vanille de Madagascar et oolong

Pain d'épices orange

Sablé spéculos, biscuit pain d'épices, marmelade orange, confit orange, mousse vanille de Madagascar

Saint-Honoré vanille caramel

Feuilletage caramélisé, crème vanille, caramel, chantilly vanille de Madagascar



