

Carte Room Service

Tous les soirs de 19h à 21h30.
Tous les prix affichés sont en euros TTC, service compris.

Les entrées

Terrine de campagne maison, chutney de cornichons 12€
Homemade terrine, pickles chutney

Gravelax de truite de Vatierville 14€
Trout gravelax

Les plats

Retour de criée, légumes du moment 22€
Fish of the day, vegetables

Joue de cochon à la vigneronne, carottes au cumin 22€
Pig's cheek, carrots with cumin

Assiette de 5 fromages à partager 18€
Plate of 5 cheeses to share

Les desserts

Salade de fruits 10 €
Fruits salad

Crème brûlée à la Bénédicte 10 €
Crème brûlée with Benedictine

Les cartes



A travers ce QR CODE vous trouverez :
- La sélection de cocktails et de spiritueux de nos Barmen.
- La carte complète des vins du restaurant gastronomique.

Du lundi au jeudi : de 16h jusqu'à la fermeture du bar.
Vendredi au dimanche : toute la journée jusqu'à la fermeture du bar.

Pour vous, notre sélection de vins

		75cl
	Les champagnes	
N.M	Champagne Tarlant, Zéro Brut Nature (<i>Demi-bouteille</i>)	65
N.M	Champagne Bauchet, Origine	90
N.M	Champagne G.C, Franck Bonville	120
	Les vins blancs	
2019	Touraine, François Chidaine - Sauvignon blanc-	30
2019	Vin du Liban, Plaine de Bekaa, Musar, <i>Jeune Blanc</i> -Chardonnay, viognier, vermentino-	45
2019	VDP des Collines Rhodaniennes Le Bruit des Vagues, Julien Pilon -Marsanne, Roussanne-	60
	Les vins rouges	
2017	Sancerre, Paul Prieur & fils -Pinot Noir-	60
2014	Bordeaux, Château Haut Queray -Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot-	30
2018	IGP Ardèche, Mirabel Charmis -Syrah-	40