

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 pommes au vinaigre de cidre 12€
Homemade terrine, apple chutney with cider vinegar

Carpaccio de tomates de couleurs, basilic et fromage de brebis de Céline Renaux 15€
Coloured tomatoes carpaccio, basil and sheep's cheese by Céline Renaux

Les plats

Cœur de rumsteck, pommes de terre grenaille sauce chimichuri 24€
Rump steak, chimichurri sauce, potatoes

Retour de criée, fenouil, sauce vin blanc 22€
Fish of the day, fennel, white wine sauce

Les desserts

Mousse au chocolat 10€
Chocolate mousse

Sablé breton, crème légère au citron vert et figes fraîches 10 €
Breton shortbread, light cream with lime and fresh figs

Les cartes



Retrouvez à travers le QR-CODE ci-contre :
Du lundi au jeudi : 16h – fermeture du bar / Vendredi au dimanche : journée – fermeture du bar.

- La sélection de cocktails et de spiritueux de nos Barmen.
- La carte complète des vins du restaurant gastronomique.

Pour vous, notre sélection de vins

		75cl
Les champagnes		
N.M	Champagne Tarlant, Zéro Brut Nature (Demi-bouteille)	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
2020	Montlouis-Sur-Loire, à la Source Damien Moyer -Chenin blanc-	40
2019	Mâcon, La Roche Vineuse, Olivier Merlin -Chardonnay-	50
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
2019	Morgon, Jean Foillard -Gamay-	50
2014	Bordeaux, Château Haut Queray -Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot-	30
2018	IGP Ardèche, Mirabel Charmis -Syrah-	40
Les vins rosés		
2020	IGP Val de Loire, Ouche Gaillard, Allégresse -Cabernet Franc-	40
2020	Bordeaux, Famille Alloin, Rosé du Val -Merlot, Cabernet Franc-	55