

La Carte Room Service

De 12H à 13H30 puis de 19H à 21H30

**** Disponibles 24h/24h**

Nos Entrées

****Charcuterie de taureau de Camargue / *Bull cold cuts from Camargue***

Assortiment : saucisson, saucisses, filet séché et noix de taureau.

Assortment : sausages, dried filet, bull rump cut.

25 EUROS

****Gourmande / *Gourmet***

Assortiment : saucisson, saucisses, filet séché, noix de taureau, tome fraîche de chèvre et de brebis, saumon fumé de la maison Barthouil et foie gras IGP Sud-Ouest au piment d'Espelette.

Sausages, dried filet, bull rump cut, goat and ewe cheese, smoked salmon

from Barthouil house and duck foie gras from south-west with espelette pepper. 38 EUROS

****Saumon fumé de la maison Barthouil / *Smoked Salmon from Barthouil house***

Planche de tranches de saumon fumé, crème acidulée et blinis.

Slice of smoked salmon, acidulated cream and blinis.

33 EUROS

Le Foie Gras IGP Sud-Ouest / *Duck Foie Gras*

Mi-cuit, chutney de fruits du moment et pain grillé.

Half cooked, seasonal fruits chutney and toasted bread

30 EUROS

****Assiette de trois fromages Bio de la ferme Roumanille**

Three organic cheese from Romanille farm plate

Assortiment de fromages de chèvre et de brebis.

Assortment of goat and ewe cheese.

21 EUROS

Le potage du moment / *Soup of vegetables*

20 EUROS

Nos Plats

Le Poisson du moment / *Fish of the day*

Saisi à l'huile d'olive, crème de topinambours au zeste de citron, artichauts glacés aux herbes, vert de blettes et jus corsé.

Seared in olive oil, cream of Jerusalem artichokes with lemon zest, artichokes glazed with herbs, chard greens and strong jus.

35 EUROS

La Volaille / *Poultry*

Suprême de poulet jaune rôti au thym, écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive du Calanquet, duxelles de champignons à l'estragon, pickles et jus corsé.

Roasted in thyme, mashed potatoes with local olive oil, mushroom duxelles with tarragon, pickles and strong juice.

33 EUROS

Le Filet de bœuf / *Beef fillet*

Grillé, garniture au choix

Grilled, side dish of your choice

44 EUROS

Les Garnitures au choix / *Side dish of your choice*

Frites, riz, pâtes, mélange de légumes de saison, salade verte

French fries, rice, vegetables, green salad

Nos Récompenses

**** La Vanille / *Vanilla***

Crème brûlée à la cassonade et tuile croquante.

Crème brulee with brown sugar, crunchy biscuit.

12 EUROS

**** Le Chocolat / *Chocolate***

Mousse Caraïbe, cœur coulant caramel au beurre salé.

Caraibe foam, heart of salted butter caramel.

12 EUROS

Assiette de Fruits / *Fruit*

14 EUROS