

La Carte Room Service

24/24

Nos Planches à partager

L'Ibérique / The Ibèrian

Lomo Cebo Di Campo, chorizo Ibérique, cebo di campo, capron, pain toasté, tomates séchées.
Lomo Cebo Di Campo, Iberian Chorizo, cebo di campo, capron, toasted bread and dried tomatoes.

29 EUROS

Le Cœur de saumon Bio / Organic smoked Salmon

Façon gravlax aux agrumes et épices douces, mascarpone au citron vert et aneth, pain toasté.
Gravlax style with citrus fruits and sweet spices, lime and dill mascarpone, bread toasted.

26 EUROS

La Sélection de fromages / Cheese selection

Assortiment de 4 fromages du moment, brebis, vache et chèvre, accompagné de confiture de cerise noir et piment d'espelette, de fruits secs et d'une salade de jeunes pousses acidulées
Assortment of 4 cheeses of the moment, sheep, cow and goat, served with cherry jam, dried fruits, a salad of tangy young shoots.

21 EUROS

Nos Desserts

La Crème brûlée / The Crème brûlée

Crème brûlée à la vanille.
French vanilla cream.

15 EUROS

Le Chocolat / Chocolate

Mousse Caraïbe, cœur de caramel, noisettes caramélisées, beurre salé.
Caribbean mousse, caramel heart, caramelized hazelnuts, salted butter.

15 EUROS