

# ROOM SERVICE

**Disponible pour le déjeuner de 12h à 13h30 et le dîner de 19h à 21h30**

*Available for lunch (12:00-13 :30) and dinner (19:00-21:30)*

***\*Disponible 24h/24h – Available 24/24***

## **Nos Entrées / Our Starters**

**Potage de légumes de saison / *Soup of vegetables*** **15 Euros**

**Assiette de Charcuterie Iberico / *plate of Iberico Charcuterie* \***

Jambon, lomo, chorizo, copeaux de Parmesan, olives noires

*The 'Iberico' delicatessen, ham, lomo, chorizo, Parmesan, black olives*

**24 Euros**

**Le Saumon / *Salmon* \***

Fumé citron, beurre salé / *The smoked salmon with lemon and salted butter*

**24 Euros**

**La Salade César / *Ceasar Salad***

Volaille, croûtons, parmesan, tomates confites, anchois, œuf dur

*Poultry, croutons, parmesan, preserved tomatoes, anchovies, hard-boiled egg*

**24 Euros**

**La Terrine de Foie Gras / *Foie Gras***

Chutney mangue poivrée, pain grillé.

*Mango chutney and grilled bread*

**30 Euros**

## **Nos Plats / Our Dishes**

**Assiette Gourmande / *Gourmet plate* \***

Suprême de volaille froid, saumon fumé, charcuterie, salade verte, mayonnaise

*Cold supreme chicken, smoked salmon, delicatessen, green salad and mayonnaise sauce*

**32 Euros**

**Poisson du jour / *Fish of the day***

Saisi à l'huile d'olive, beurre blanc au citron, garniture au choix

*Seared with oil, lemon butter, side dish of your choice*

**28 Euros**

**La Volaille / *Poultry***

Suprême rôtie et son jus, garniture au choix

*Roasted Supreme with sauce, side dish of your choice*

**28 Euros**

**Le Tartare de Bœuf Charolais / *Charolais beef tartar***

Assaisonné par nos soins, frites et salade

*Homemade seasoning, French fries and salad*

**30 Euros**

*Tarifs nets TTC / Net prices VAT included*

<b>Le Filet de bœuf / Beef fillet</b> Grillé, garniture au choix <i>Grilled, side dish of your choice</i>	<b>44 Euros</b>
<b>L'Assiette de légumes de saison / Seasonal vegetables</b> Saisis à l'huile d'olive <i>Grilled with olive oil</i>	<b>26 Euros</b>
<b>Les Pennes</b> Accompagnés de légumes de saisons : pousses d'épinard, panais, carottes, shitaké <i>With seasonal vegetables: spinach, parsnip, carrot and shitake mushrooms.</i>	<b>24 Euros</b>
<b>La Coupelle de frites / French fries</b>	<b>8 Euros</b>
<b>La Coupelle de salade verte / Green salad</b>	<b>8 Euros</b>
<b>Les Garnitures au choix / Side dish of your choice</b> Frites, riz, pâtes, mélange de légumes de saison, salade verte <i>French fries, rice, vegetables, green salad</i>	

### **Nos Fromages & Desserts / Our Cheeses & Desserts**

<b>Assiette de Fromages / Selection of cheeses *</b> Servie avec sa salade verte / <i>with a green salad</i>	<b>21 Euros</b>
<b>La Vanille / The Vanilla *</b> Crème brûlée à la cassonade, tuile craquante, crème glacée vanille <i>Creme brulee with brown sugar, crunchy biscuit, vanilla ice cream</i>	<b>11 Euros</b>
<b>Le Chocolat / The Chocolate *</b> Disque de mousse caraïbe, cœur coulant caramel au beurre salé, glace cacao <i>Caribbean chocolate mousse, creamy salted butter caramel, cocoa ice cream</i>	<b>12 Euros</b>
<b>Le Citron / Lemon</b> Biscuit pain de Gênes, bavaroise ivoire au thé vert Jasmin, éclat de meringue au pavot <i>Biscuit, Jasmine Green Tea foam and poppy meringue</i>	<b>14 Euros</b>
<b>Assiette de fruits frais de saison / Fresh Fruits according to season</b>	<b>14 Euros</b>

**Menu & plats enfants disponible sur demande / Kids menu available upon request**

# ROOM SERVICE GASTRONOMIQUE

## GASTRONOMIC ROOM SERVICE

**Disponible pour le déjeuner de 12h à 13h30 et le dîner de 19h à 21h30**

*Available for lunch (12:00-13 :30) and dinner (19:00-21:30)*

### **MENU DECOUVERTE**

Détails ci-après

en 4 actes (Amuse-Bouche, Entrée, Plat et Dessert)  
au tarif de **75 Euros.**

#### ***DISCOVERY MENU***

*Details next page*

*in 3 courses (Starter, Main Dish and Dessert)  
at the price of 75 Euros.*

◇◇◇◇◇

### **MENU VALRUGUES**

Ce Menu varie au gré des saisons et de l'inspiration de notre chef.

en 6 actes « dégustation »  
(Amuse-Bouche, Entrée, Poisson, Viande, Fromage et Dessert)  
au tarif de **100 Euros.**

N'hésitez pas à nous faire part de tout régime alimentaire particulier.

*We also suggest our VALRUGUES MENU*

*This menu changes every day.*

*in 6 "tasting" courses  
at the price of 100 Euros.*

*Do not hesitate to inform us about any special diet.*

*Tarifs nets TTC / Net prices VAT included*

## **MENU DECOUVERTE / DISCOVERY MENU**

**75 EUROS par personne / per person**

**hors boissons / excluding beverages**

### **- L'AMUSE-BOUCHE DU CHEF / THE CHEF'S APPETIZER -**

#### **Le Butternut / Squash**

Parfumé à la muscade, endives caramélisées, champignons boutons, croustillant de lard et noix.

*Perfumed with nutmeg, caramelized endives, mushrooms, crispy bacon and nuts.*

### **- ENTREE / STARTER -**

#### **Le Cabillaud / Cod fish**

Cuit dans le lait aux aromates, chou-fleur rôti aux épices, chips de nori croustillante et sauce exotique.

*Cooked in milk infused with herbs, roasted cauliflower, crispy nori seaweed and exotic sauce.*

*Ou / Or*

#### **Le Veau / Veal**

Cuit doucement à la sauge, servi en carpaccio, purée de céleri à l'anchois et marinade corsée.

*Cooked in sage, served as a carpaccio, mashed celeriac with anchovy and marinade.*

### **- PLAT / MAIN COURSE -**

#### **La Raie / Skate fish**

Cuite meunière, topinambours, chou Pak choï et pommes de terre aux algues.

*Cooked meuniere, Jerusalem artichokes, cabbage and potatoes cooked with seaweed.*

*Ou / Or*

#### **La Canette / Duckling**

Filet rôti, cuisse confite, sauce civet au vin rouge des Alpilles, coings au vinaigre de cidre et panais rôti.

*Roasted filet, preserved leg, jugged sauce perfumed with red wine from Alpilles, quinces cooked in cider vinegar and roasted parsnips.*

#### **L'assiette de fromage en supplément 20€**

**Cheese plate – with a supplement of 20€**

### **- DESSERT / DESSERT -**

#### **La Poire / Pear**

Parfumée pralines rose, biscuit du Piémont, crème de nougat au chocolat, gel de citron et mélisse et sorbet mirabelle.

*Perfumed with Praline rose, Piemont biscuit, nougat cream perfumed with chocolate, lemon, lemongrass and Mirabelle sorbet.*

*Ou / Or*

#### **Le Chocophile / Chocolate**

Crème chocolat Dulcey aux senteurs d'agrumes, éclats de grué de cacao, éponges de biscuits au thé Matcha et sauce extra Bitter.

*Dulcey chocolate cream with citrus flavors, sponge biscuits perfumed with Matcha tea and extra bitter sauce.*

***Tarifs nets TTC / Net prices VAT included***

# PETIT DEJEUNER

## BREAKFAST

### Disponible de 7h30 à 11h

*Available from 07:30 to 11:00*

#### **Le Petit Déjeuner / Breakfast**

Votre petit déjeuner est composé de baguette et de viennoiseries maison, beurre, confitures, miel ainsi que d'une boisson chaude au choix, un jus de fruits frais, un yaourt ou fromage blanc, une salade de fruits ou fruits frais

*Your breakfast is composed of homemade bread, viennoiseries, butter, jam, honey and a hot drink, a fresh fruit juice, a yogurt or fresh cottage cheese, a fruits salad or a fresh fruit* **25 Euros**

#### Suppléments / Supplements:

Nous pouvons également vous proposer / *we also offer you:*

**Oeufs à la coque / Boiled eggs** **5 Euros**

**Oeufs au plat / Fried eggs** **5 Euros**

**Omelette nature / Omelette** **5 Euros**

**Assiette de fromages / Cheeses** **5 Euros**

**Assiette de charcuterie / Cooked pork meats** **5 Euros**

**Assiette de saumon fumé / Smoked salmon** **5 Euros**

# BOISSONS

## BEVERAGES

### EAUX / WATERS

Vittel (1L.)	<b>8 Euros</b>
½ Vittel	<b>6 Euros</b>
Perrier Bleue (1L.)	<b>8 Euros</b>
½ Perrier Bleu	<b>6 Euros</b>
808 Plate ou Gazeuse (75 cl)	<b>8 Euros</b>

### VINS / WINES

Sélection des vins de notre terroir / *Selection of local wine*

Blanc – 50cl Baux de Provence	<b>27 Euros</b>
Rosé – 50cl Baux de Provence	<b>27 Euros</b>
Rouge – 50cl Baux de Provence	<b>27 Euros</b>

**Liste complète des vins & des cocktails disponible sur demande avec plus de 300 références...**  
*Wine & cocktails list available upon request, with more than 300 references...*