

CARTE ROOM SERVICE du mardi 11 mai au mardi 18 mai 2021

Compte-tenu des restrictions sanitaires, et de la fermeture de notre restaurant, nous vous demandons de bien vouloir passer votre commande la veille avant midi. Servi de 12h à 14h et de 19h à 21h.

LES ENTREES

| | |
|---|---------|
| TOMATE MOZZARELLA DE LA CHEFFE | 16.00 € |
| Mozzarella Di Buffala et sa Déclinaison de Tomates, Pignons grillés, Huile aux Herbes Compotée de Tomate Séchée, Variation de Tomates Cerise de Couleur, Tomate Cœur de Bœuf | |
| ASSIETTE DE CHARCUTERIES | 17.00 € |
| Coppa, Pancetta, Jambon Cru, Chorizo, Saucisson de Taureau, Pain, Beurre | |
| SAUMON GRAVLAX FACON EXOTIQUE | 19.00 € |
| Tranche de Mangue Fraîche, Vinaigrette aux Fruits de la Passion et Capres, Réduction de Curaçao | |
| SPHERE DE FOIE GRAS | 27.00 € |
| Sphère de Foie Gras « Maison » (110 g.) mariné aux Epices et au Vin, Gelée façon Sangria, Déclinaison autour de la Betterave | |

LES PLATS

| | |
|---|---------|
| LINGUINI A LA PROVENCALE | 18.00 € |
| Tomate Cerise, Sauce tomate, Persillade, Cébette Fraîche, Parmesan | |
| FILET MIGNON DE PORC SAUCE BARBECUE | 26.00 € |
| Condiment Pistache, Piment d'Espelette, Patate Douce Rôtie à la Plancha | |
| BAR GRILLE A LA PLANCHA | 27.00 € |
| Filet de Bar Corse « Gloria Maris », Crème d'Ail Mousseuse, Légumes Printaniers | |
| FILET DE BŒUF DE L'AUBRAC SUR FEUILLE DE SHISO GREEN | 35.00 € |
| Filet de Bœuf, Petits Légumes de Saison, Pommes de Terre Grenaille Rôties, Sauce au Poivre de Sichuan | |

FROMAGE ET DOUCEURS

| | |
|---|---------|
| COMME UNE TARTE AU CITRON | 10.00 € |
| Servi dans une verrine... Crème Acidulée au Citron, Crumble à l'Amande, Batônnets de Meringue | |
| SOUPE DE FRAISE AU BASILIC | 11.00 € |
| Fraise Fraîche, Morceaux de Fraise, Basilic, Tuile | |
| BROWNIE AUX NOIX « MAISON » | 11.00 € |
| Coulis Caramel au Beurre Salé, Crème Anglaise, Crème Fouettée | |
| QUAND LA FRAISE RENCONTRE LE CHOCOLAT BLANC | 12.00 € |
| Génoise, Crème à la Vanille, Crème aux Fruits Rouges, Fraise Fraîche, Glaçage Rocher Chocolat Blanc, Coulis Fruits Rouges | |
| ASSIETTE DE FROMAGES | 19.00 € |
| Laguiole AOP Grand Aubrac, Lait Cru de de Vache Tomme Fleurie de Brebis Biologique, Fermière au Lait Cru <u>ou bien</u> Pélardon Crémeux au Lait Cru Macaron à la Figue, Fromage de Chèvre et Thym, Pain, Beurre, Fruits Secs | |

| | |
|---|---------|
| MENU ENFANT | 15.00 € |
| Poisson de la Pêche du Jour OU Steak Haché OU Jambon Blanc ET Pâtes OU Frites OU Légumes OU Salade Verte ET Salade de Fruits Frais OU Brownie aux Noix « Maison » ET Sirop à l'Eau | |