



Le Room Service

**Disponible du lundi au dimanche
de 21h30 à 7h00**

*Retrouvez des préparations culinaires et produits de région
avec un service de qualité et une diversité de choix dans votre chambre.*

*Pour toutes commandes ou renseignements,
veuillez contacter la réception au 2 000 depuis votre chambre.*

Le Room Service

<i>Croque-Monsieur, salade mesclun et tomates cerises</i>	26.00 €
Jambon truffé, fromage et béchamel à la truffe fraîche d'été (Œuf - lactose - gluten)	
<i>Lasagne de bœuf Charolais gratinée au Comté</i>	24.00 €
(Lactose - gluten)	
<i>Cannelloni végétarien aux légumes de saison</i>	22.00 €
(Lactose - gluten)	
<i>Planche Libanaise</i>	22.00 €
Caviar d'aubergine, Labneh épicé aux graines de grenade, pistache, menthe et coriandre, Feuilles de vigne farcies à la libanaise (Lactose - fruits à coques)	
<i>Planche au Saumon (270gr)</i>	28.00 €
Saumon fumé, gravelax de saumon à la betterave et blinis Crème légère au zeste de citron, framboise, aneth et orange (Lactose - œuf - poisson)	
<i>Plateau de Fromages (350 gr)</i>	28.00 €
Tome d'Estaing, Pavé du Larzac truffé, Le Rond du Ségala et Le Gordo de la ferme de la Roselle, Bleu des Causses, Crottin cendré et fruits secs (Lactose - fruits à coques)	
<i>Planche de Charcuteries (400 gr)</i>	28.00 €
Jambon sec d'Aveyron 14 mois, Fricandeau, Rosette, Saucisse sèche fumée et Chorizo de la maison Linard, Rillettes de cochon "Duroc d'Olives", Pickles et condiments	
<i>Planche Aveyronnaise (550 gr)</i>	38.00 €
Assortiment de Charcuteries et fromages de la ferme de Solange	

Prix TTC en euros, TVA 10%

Un supplément de 5 € par livraison pour toutes commandes non alimentaires