



Le Room Service

Tous les jours

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

Croque-Monsieur, salade mesclun et tomates cerises 26.00 €

Jambon truffé, fromage et béchamel à la truffe fraîche d'été
(Œuf - lactose - gluten)

Lasagne de bœuf Charolais gratinée au Comté 24.00 €

(Lactose - gluten)

Cannelloni végétarien aux légumes de saison 22.00 €

(Lactose - gluten)

Planche de Saumon 29.00 €

Cœur de Saumon fumé façon sashimi et blinis, Crème cheese au citron
(Lactose - œuf - poisson - gluten)

Plateau de Fromages 30.00 €

Brie de Meaux, Cantal entre-deux, Petit Cabécou, Roquefort,
Saint-Nectaire et fruits secs
(Lactose - fruits à coques)

Planche de Charcuteries 35.00 €

Assortiment de charcuteries ibériques, Pan con tomate et olives
Jambon, Lomo, Chorizo, Saucisson, Fuet Cerezo

Glace artisanale « Maison Frigexquis » 9.00 €

Pot de glace individuel. Parfum Nougat ou Zézette de Sète
(Gluten - lactose - œuf)

Mi - cuit Chocolat sans gluten 9.00 €

Mi-cuit au chocolat pur beurre, cœur praliné amandes et noisettes
Coulis au caramel beurre salé de Camargue
(Lactose - œuf - fruits à coques)

Fruits de saison en salade 12.00 €

(Sans allergènes)

Un supplément de 5 € par personne vous sera facturé

Prix TTC en euros, TVA 10%