

Carte Room-Service

Entrées

<i>Potage du moment, croûtons et emmental</i>	18€
<i>Buratta «dibufala», tomate ananas, huile de basilic</i>	24€
<i>Assiette de jambon San Daniele, focaccia et oignon au vinaigre</i>	25€
<i>Salade Caesar</i>	25€
<i>Salade Mixte</i>	19€
<i>Assortiment de fromages, mesclun</i>	20€

Nos Snacks

<i>Tartines de saumon mariné, sauce norvégienne, concombre et mesclun</i>	24€
<i>Croque-monsieur emmental et jambon</i>	22€
<i>Omelette de votre choix et son mesclun:</i>	20€
∞ <i>Emmental, jambon, champignon, herbes</i>	

Nos pâtes

<i>Plins à la bourrache, pétale de courgette</i>	25€
<i>Spaghettis «cuites au moment» - selon votre choix</i>	26€
∞ <i>A la bolognaise, pesto, tomate cerise, légumes du moment</i>	

Nos plats chauds

<i>Filet de Loup de ligne poêlé, parfumé à l'huile de citron</i>	38€
<i>Aiguillette de Daurade</i>	35€
<i>Filet de bœuf rôti Simmental, jus réduit</i>	38€
<i>Suprême de volaille fermière rôti au thym</i>	37€

Garniture selon votre choix : purée de pomme de terre, légumes du marché, riz sauté aux herbes

Desserts

<i>Crème brûlée à la vanille de Madagascar</i>	14€
<i>Entremet chocolat et croustillant praliné</i>	16€
<i>Sélection de glaces et sorbets</i>	15€
<i>Tartelette aux fruits de saison</i>	16€
<i>Tartelette citron meringuée</i>	15€
<i>Assiette de melon et de pastèque</i>	15€
<i>Assiette de fruits finement coupés</i>	20€