

Propositions servies en Room Service de 15 à 22 heures

Les Tartinés (Avec Croûtons ou Toasts)

Foie Gras de Canard Mi- cuit de Laurent Azoulay (100gr)	39 €
Houmous à l'huile d'Argan de Laurent Azoulay (100gr)	15 €
Tapenades d'Olives Noires de Laurent Azoulay (100gr)	15 €

Les Entrées

Potage de Saison	11 €
(Petit Pois à la menthe ou Potiron à l'huile de noisette Laurent Azoulay)	
Assiette de Fromages (4 Fromages différents + noix et pain)	13 €
Assiette de Charcuterie (Rosette, jambon cru et blanc + beurre et pain)	13 €
Croquilles de bourgogne (12 escargots dans leurs croquilles)	15 €
Assiette de Saumon Fumé (2 tranches + Beurre salé et Toasts)	15 €

Les Plats Chauds (Epicerie Gourmande Par Laurent Azoulay, chef étoilé)

Bœuf Bourguignon	21 €
Blanquette de Veau à l'ancienne	21 €
Joue de Cochon Fermier au Vin rouge	21 €
Ratatouille de Provence (plat veggie)	17 €

Les Desserts

Moelleux au chocolat & sa boule de glace Vanille	8 €
Crème Caramel (Par Laurent Azoulay)	8 €
Poire de Savoie au vin Chaud (Par Laurent Azoulay)	8 €
Nougat Glacé & son coulis de fruits rouges	8 €
Profiteroles au chocolat chaud	9 €
Assiette de Fromages (4 Fromages différents + noix et pain)	13 €