



La Carte du Room service

Les Plats

L'ardoise du maraîcher	18 €
L'ardoise de Charcuterie du pays Basque	20 €
Saumon fumé Maison	45 €
Foie gras de Canard au naturel	52 €
Le Club Côte Saint Jacques*	22 €
L'ardoise de Jambon sec du Kintoa et pain toasté à la Tomate	26 €
Huîtres spéciales en petite terrine océane*	60 €
Bœuf charolais poêlé purée mousseline ou cassolette de légumes*	52 €
Lieu Jaune légèrement fumé, sauce au vin blanc*	55 €

L'ardoise du Fromager

24 €

Les Desserts

La déclinaison des 3 douceurs du moment	24 €
Mille-feuille aux trois crèmes légères*	28 €

Le Menu du Room service 85 €

Saumon fumé Maison Ou Foie gras de Canard au naturel
*

Lieu Jaune légèrement fumé, sauce au vin blanc Ou
Boudin noir fait maison et purée mousseline à l'ancienne
*

Mille-feuille aux trois crèmes légères Ou La déclinaison de douceurs

La Sélection des Sommeliers pour accompagner votre repas

Vins blancs

Bourgogne Aligoté 2018 Domaine Athénais Béru	65 €
Chablis vent d'ange 2018 Domaine Pattes loup	65 €
Verre de Chablis du moment	16 €

Vins rosés

Vin des roses 2017- Domaine La Croix Saint Jacques	47 €
Côtes de Provence Secret de Léoube 2014 – Château Léoube	80 €

Vins rouges

Bourgogne Hautes Côtes de Nuits 2018 Domaine E. Giboulot	76 €
Bourgogne Domaine de la Cras 2018	60 €
Verre de Bourgogne du moment	12 €

Champagne

Bouteille de Champagne Jacques Lassaigue	98 €
Coupe de champagne	18,50 €

