

ROOM SERVICE

NOS ASSIETTES & SPÉCIALITÉS

Assiette de truite fumée, <i>truite de Nouvelle Aquitaine Smoked trout board, local trout</i>		16 €
Assiette de charcuteries, <i>La Bodega des Pyrénées Charcuterie board, La Bodega des Pyrénées</i>		15 €
Assiette de fromages, Maison Beillevaire <i>Cheese board, Maison Beillevaire</i>		16€
Croque-Monsieur truffé & comté <i>Croque-Monsieur, truffle and comté cheese</i> (Disponible jusqu'à 21h00) <i>(Available until 9pm)</i>		18 €

Nous avons sélectionné pour vous les recettes en bocaux de la Maison Boco, signées par des chefs étoilés et des grands chefs pâtisseries. `

We have selected for you the recipes in jars from Maison Boco, signed by Michelin-starred chefs and great pastry chefs.



APÉRITIFS A TARTINER 90g

Caviar d'aubergines et tomates <i>Eggplant & tomato caviar</i>	 	14 €
Terrine de pintade, miel et raisins <i>Guinea fowl terrine with honey and grapes</i>		14 €
Houmous au cumin <i>Hummus with cumin</i>	 	14 €

NOS DESSERTS 120g

Cheesecake, compotée de myrtilles <i>Cheesecake with blueberry compote</i>		9 €
Mi-cuit chocolat Valrhona <i>Valrhona Chocolate Half-Cooked</i>		9 €

NOS PLATS CHAUDS 250g

Penne, tombée de légumes et mozzarella <i>Penne with sautéed vegetables and mozzarella</i>		18 €
Parmentier de canard, mousseline de carotte, butternut au miel et fleur de thym <i>Duck Parmentier, Silky Carrot Purée, Honeyed Butternut, Thyme Blossom</i>		18 €
Volaille, crème de moutarde à l'ancienne et estragon, onctueux de pomme de terre <i>Poultry, Creamy Mustard & Tarragon Sauce, Silky Potato Purée</i>		18 €
Velouté butternut, châtaignes <i>Butternut Velouté & Chestnuts</i>	 	14 €



Végétarien
Vegetarian



Sans gluten
Gluten-free

Viandes origine France
Meat from France