

LE PETIT-DÉJEUNER

Au Clos

07h30 - 10h30

CÔTÉ SALÉ

Œufs à la coque, mouillettes

Œufs brouillés

Œufs pochés

Omelette (nature ou garnie)

Au choix : tomate, champignon, jambon blanc, oignon, herbes fraîches, fromage, épinard, poivron

Œufs Bénédicte

Jambon blanc, sauce hollandaise

Œufs Hemingway

Saumon fumé, sauce hollandaise

Avocado toast (vegan)

Pain petit épeautre, guacamole, avocat, oignon rouge, tabasco chipotle, oignon frit

Caviar de la Maison Gourmet House

10g - 35€

Charcuteries de la Maison Oteïza

Saucisses de veau et volaille

Poitrine fumée

Légumes de saison

Champignons du moment

Saumon fumé

Fromages affinés de la Maison Hess

CÔTÉ SUCRÉ

Sélection de pains et viennoiseries de notre boulanger

Cake et gâteaux du jour faits maison

Pancakes ou crêpes

Au choix : nature, sauce chocolat ou sirop d'érable

Porridge

Açaï bowl

Chia bowl (vegan)

Pudding de graines de chia au lait de coco

Au choix : coulis de fruits, granola, copeaux de noix de coco, pollen, baie de goji

Céréales et muesli

Granola au chocolat

Fruits de saison

Fruits secs

Yaourt de la Ferme des Peupliers

Fromage blanc

Lait et yaourt végétaux, pain, viennoiseries et céréales sans gluten sur demande.

Toutes nos viandes sont d'origine française et italienne.

La liste des allergènes est disponible sur demande.

Veuillez noter que pour toute commande de petit-déjeuner, le service en chambre est facturé 10€.



LE PETIT-DÉJEUNER

Au Clos

07h30 - 10h30

CAFÉ LOMI

Maison de torréfaction fondée par un Meilleur Ouvrier de France, LOMI torréfie ses cafés avec précision dans la Drôme. « J'ai deux amours » est un assemblage doux et équilibré aux notes de chocolat au lait et de noisette fraîche, issu de l'agriculture biologique.

Espresso · 6cl

Allongé, Double espresso · 12cl

Cappuccino · 15cl

Café latte · 24cl

Café frappé · 24cl

Décaféiné disponible sur demande

THÉ JING · 25CL

Maison de thé responsable qui s'inscrit dans une démarche de respect de l'environnement, développement durable et commerce équitable.

Thé Blanc

Jasmine Silver Needle · Chine

Thé Vert

Jade Sword · Chine

Sencha · Japon

Matcha · Japon (classique ou latte)

Thé Noir

Earl Grey · Inde

English Breakfast · Inde

Darjeeling Empyrean · Inde

Ceylon Breakfast · Sri Lanka

Red Dragon · Chine

Chai · Inde (classique ou latte)

Infusion Aromatique Bio

Rooibos · Afrique du Sud

Citronnelle et gingembre · Thaïlande

SMOOTHIE · 25CL

Green Energy

Kiwi, ananas, citron vert, pomme

Tropical Boost

Mangue, fruit de la passion, banane

Red Power

Fraise, banane, pomme

JUS DETOX · 25CL

Vitaminé myBlend

Jus d'orange et citron, fleur de sureau, Nutri Glow©

Immunity

Mandarine, carotte, citron, gingembre

Vitality

Framboise, cerise, baie de goji, guarana

JUS ARTISANAUX

PATRICK FONT · 25CL

Pomme brute

Clémentine corse

Tomate jaune

Ananas

Cassis noir de Bourgogne

Raisin chardonnay

Raisin syrah

NECTARS ARTISANAUX

PATRICK FONT · 25CL

Pêche de vigne

Fraise Gariguette

Mangue

DÉJEUNER & DÎNER

pour les petites et grandes faims

12h00 - 22h00

Finger saumon fumé, œufs de saumon, citron vert	28€
Rigatoni gratinés au cheddar fumé (végétarien)	32€
Planche de charcuteries de la Maison Oteïza	27€
Planche de fromages de la Maison Hess	29€
Salade façon Caesar, sucrine, citron confit	34€
Croque-Monsieur ou Madame, frites	32€
Cheeseburger de bœuf français, frites condiment moutarde à l'ancienne	32€

Caviar Oscietre Petrossian 50g / 125g	250€ / 600€
Caviar Gold Impérial Gourmet House 30g / 50g / 125g	150€ / 240€ / 590€

Tartelette soufflée au chocolat	17€
Crème brûlée pistache	17€
Baba au rhum, notes d'agrumes, crème crue	17€

La liste des allergènes est disponible sur demande.
Veuillez noter qu'à partir de 12€ de commande, le service en chambre est facturé 10€.
Toutes nos viandes sont d'origine française et italienne.



SAVOURER *à toute heure*

22h00 - 07h00

Planche de charcuteries de la Maison Oteïza	27€
Planche de fromages de la Maison Hess	29€
Rigatoni gratinés au cheddar fumé (<i>végétarien</i>)	32€
Velouté de légumes de saison, crème fraîche, croûtons (<i>végétarien</i>)	19€
Nage de fruits frais à la verveine	16€
Crème brûlée pistache	17€

La liste des allergènes est disponible sur demande.
Veuillez noter qu'à partir de 12€ de commande, le service en chambre est facturé 10€.
Toutes nos viandes sont d'origine française et italienne.



POUR LES GRANDES SOIFS

12h00 - 23h00

BOISSON FRAÎCHE

Eaux plate et pétillante	
Velleminfroy, Franche-Comté · 50cl / 75cl	6€ / 8€
Thonon, Savoie · 75cl	8€
Châteldon, Auvergne · 75cl	10€
Soft	
Thé Glacé Maison · 25cl	8€
Coca-Cola · 33cl	8€
Coca-Zero · 33cl	8€
Orangina · 25cl	8€
Perrier · 33cl	8€
RedBull · 25cl	8€
Fever-Tree Premium Mixer · 20cl	8€
Tonic / Ginger Ale / Ginger Beer	
Smoothie · 25cl	12€
Green Energy · <i>Kiwi, pomme, ananas</i>	
Tropical Boost · <i>Mangue, fruit de la passion, pomme</i>	
Red Power · <i>Fraise, banane, pomme</i>	
Jus de fruits artisanaux Patrick Font · 25cl	8€
Pomme, Clémentine Corse, Tomate jaune, Cassis de Bourgogne, Ananas, Raisin chardonnay, Raisin syrah	
Nectars artisanaux Patrick Font · 25cl	8€
Pêche de vigne, Fraise Gariguet, Mangue	
Jus pressé · 15cl	10€
Orange, Citron jaune, Pamplemousse	
Bière · 33cl	10€
Corona - Mexique	
La Petite Fée, Oak Wine Beer, France	
Les Trois Fontaines, France	
Mandubienne blonde, blanche ou ambrée	
Téméraire au Marc de Bourgogne	

POUR LES GRANDES SOIFS

12h00 – 23h00

BOISSON CHAUDE

Café Lomi	
Espresso · 6cl	6€
Allongé, Double espresso · 12cl	9€
Cappuccino · 15cl	8€
Café latte · 24cl	8€
Café frappé · 24cl	8€

Décaféiné disponible sur demande

Thé Jing · 25cl	8€
-----------------	----

Thé Blanc

Jasmine Silver Needle · Chine

Thé Vert

Jade Sword · Chine

Sencha · Japon

Matcha · Japon (classique ou latte)

Thé Noir

Earl Grey · Inde

English Breakfast · Inde

Darjeeling Emphyrean · Inde

Ceylon Breakfast · Sri Lanka

Red Dragon · Chine

Chaï · Inde (*classique ou latte*)

Infusion Aromatique Bio

Rooibos · Afrique du Sud

Citronnelle et gingembre · Thaïlande

Chocolat chaud · 20cl	
Chocolat chaud gourmand	8€
Green chaud à la Chartreuse verte	14€

Infusion de la Ferme Saint-Sylvain · 25 cl	8€
--	----

Camomille romaine, Verveine,

Menthe fraîche, Fleur d'hibiscus,

Intrepide Joy (*menthe fraîche, réglisse, souci, gingembre*)

DÉCOUVRIR *quelques créations du barman*

COCKTAIL CLASSIQUE 20€

Envie d'un grand classique ? Il vous suffit de demander.

COCKTAIL SIGNATURE 20€

Berries Castle

Vodka infusée hibiscus, Chambord, purée de fruits rouges, jus de cassis,
jus de citron vert

Hazel Velvet

Bourbon, Frangelico, huile de sésame, jus de citron vert, ginger ale

London Dry Gin

Gin, Chartreuse Verte, Nolow n°7, jus d'ananas, jus de citron vert

Sunrise

Tequila, Apérol, jus de mangue, jus de citron vert,
sirop de miel et lavande maison, blanc d'œuf

ESPRIT CÔTE D'OR 22€

Cocktail 100% réalisé avec des produits locaux

Le Monopole

Fine de Bourgogne, jus de citron jaune, sirop de sucre, blanc d'œuf, vin rouge

Twenty One Vibes

Crémant de Bourgogne, Liqueur Eau d'Or Pegasus, Saint Germain, jus de citron vert

LES ILLIMITÉS 16€

Sans alcool

Le Parcellaire

Jus de raisin syrah, jus de citron vert, sirop de fleur de sureau, ginger ale

Horizon Exotique

Jus d'ananas, purée de coco, jus de fruit de la passion
jus de citron vert, sirop de gingembre

Honey Time

Thé Earl Grey, jus de pêche, jus de citron jaune, sirop de miel maison

DÉGUSTER *votre vin préféré*

	12cl	75cl
EFFERVESCENT		
Bruno Dangin – Crémant de Bourgogne "Cuvée Blanche"	15€	60€
Sélèque – Champagne "Solessence" Extra Brut	21€	125€
Deutz – Champagne Brut Classic	25€	145€
VIN BLANC		
Domaine Clément Lavallée – Chablis "Ardillers" 2022	19€	70€
Domaine Belleville – Rully 1 ^{er} Cru "Chapitre" 2020	24€	90€
Domaine des Roches Neuves – Saumur "Insolite" 2024	16€	65€
VIN ROUGE		
Domaine Rossignol Février – Bourgogne "Maison Dieu" 2023	16€	75€
Parcellaires de Saulx – Pommard 1 ^{er} Cru 2018	35€	190€
Beaucastel – Côtes du Rhône "Coudoulet" 2017	22€	90€
ROSÉ		
Domaine Clos de L'Ours – Côtes de Provence "L'Accent" 2023	15€	60€
VIN DE DESSERT		
Château Closiot – Sauternes "Bonneau" 2019	31€	195€
Taylor's – Porto Tawny 30 ans	8cl - 35€	

VIN D'EXCEPTION

servi au Coravin®

Leclerc Briant – Champagne 1 ^{er} cru Blanc de Blancs Extra Brut 2018	49€	245€
Domaine W. Fèvre – Chablis Grand Cru "Les Preuses" 2019	49€	255€
Jessiaume – Meursault Blagny 1 ^{er} Cru "La Pièce sous le Bois" 2020	51€	205€
Jessiaume – Corton Grand Cru "Les Grandes Lolières" 2020	75€	275€
Domaine de la Commaraine – Pommard 1 ^{er} Cru	92€	395€
"Clos de la Commaraine" Monopole 2022		
Château Poujeaux – Haut Médoc Cru Bourgeois 1996	33€	175€

Prix nets en euros, taxes et service compris.

Veuillez noter qu'à partir de 12€ de commande, le service en chambre est facturé 10€.

POUR RÉGALER LES PAPILLES *des plus petits*

12h00 - 22h00

Saumon fumé, crème citronnée, blinis

ou

Velouté de légumes de saison

ou

Assortiment de charcuteries

~

Pavé de saumon, sauce crème

ou

Filet de volaille rôti au jus

ou

Rigatoni au parmesan

~

Accompagnement au choix :

Frites, purée maison ou légumes de saison

~

Salade de fruits de saison

ou

Glace et sorbet

ou

Pâtisserie du jour

Menu proposé au tarif de 40€

MENU WOOF WOOF *pour votre compagnon à quatre pattes*

07h30 - 22h00

Bœuf ou volaille accompagné de pâtes et de légumes de saison 15€

Croquettes premium françaises 8€

La liste des allergènes est disponible sur demande.

Veuillez noter qu'à partir de 12€ de commande, le service en chambre est facturé 10€.

Toutes nos viandes sont d'origine française et italienne.