# LE PETIT-DÉJEUNER
## du Clos

07h30 - 10h30

### CÔTÉ SALÉ

Œuf à la coque, mouillettes

Œuf brouillé

Œuf poché

Omelette *(nature ou garnie)*
*Au choix : tomate, champignon, jambon blanc, oignon, herbes fraîches, fromage, épinard, poivron*

Œuf Bénédicte
*Jambon blanc, sauce hollandaise*

Œuf 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 Bordier
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
## du 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
Chaï · 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

| | |
|---|---|
| Crevettes panées panko, condiment wasabi *(5 pièces)* | 26€ |
| Rigatoni au cheddar, façon mac & cheese | 39€ |
| Planche de charcuteries de la Maison Oteïza | 27€ |
| Planche de fromages de la Maison Hess | 29€ |
| Salade façon César, volaille, sucrine, citron confit | 34€ |
| Croque-monsieur ou Croque-madame, frites | 32€ |
| Cheeseburger de bœuf français au morbier<br>frites, condiment moutarde à l'ancienne | 32€ |
| Caviar Oscietre Petrossian *50g / 125g* | 270€ / 620€ |
| Caviar Gold Impérial Gourmet House *30g / 50g / 125g* | 150€ / 240€ / 590€ |
| Baba au cassis de la liquoristerie Jean-Baptiste Joannet | 17€ |
| Assiette de fruits de saison, sirop reine des prés | 16€ |
| Custard noisette | 16€ |

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€ |
| Croque-monsieur jambon | 32€ |
| Rigatoni au cheddar, façon mac & cheese | 39€ |
| Assiette de fruits de saison, sirop reine des prés | 16€ |
| Custard noisette | 16€ |

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 – 00h00

## 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€ |
| Limonade Elixia Bio · 33cl | 8€ |
| Crodino Spritz · 17.5cl | 8€ |
| Fever-Tree Premium Mixer · 20cl<br>Tonic / Ginger Ale / Ginger Beer | 8€ |

### Smoothie · 25cl — 12€

Green Energy · *Kiwi, pomme, ananas*
Tropical Boost · *Mangue, fruit de la passion, pomme*
Red Power · *Fraise, banane, pomme*

### Jus de fruits artisanaux Patrick Font · 25cl — 8€

Pomme, Clémentine Corse, Tomate,
Cassis de Bourgogne, Ananas,
Raisin chardonnay, Raisin syrah

### Nectars artisanaux Patrick Font · 25cl — 8€

Pêche de vigne, Fraise Gariguette, Mangue

### Jus pressé · 15cl — 10€

Orange, Citron jaune, Pamplemousse

### Bière · 33cl — 10€

Elixkir Blonde, France
Elixkir Blanche, France
Elixkir IPA, France
Elixkir Pale Ale, France · 0%
Corona, Mexique

# POUR LES GRANDES SOIFS

12h00 – 00h00

## 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 Empyrean · 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 fraiche, réglisse, souci, gingembre*)

# DÉCOUVRIR
## quelques créations du barman

### Cocktail Classique 20€

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

### Cocktail Signature 20€

**SHISO FIZZ**
Gin infusé au shiso, Chartreuse verte, jus de citron jaune, cordial de matcha, eau gazeuse

**SUNSTRUCK**
Tequila, Mandarine Napoléon, Chartreuse jaune, verjus, oleo saccharum

**SMOKY BLOODY**
Mezcal, jus de tomate, jus de citron jaune, sauce soja, basilic frais, cèleri frais, piment d'Espelette *(cocktail clarifié)*

**TRINIDAD MANHATTAN**
Bourbon infusé au sésame, Frangelico, vermouth rouge, bitter cacao

### Champagne Cocktail 23€

**SOL Y POP**
Aperol, Tequila, passion fruit puree, lime juice, egg white, Leclerc Briant champagne

**FRENCH 75**
Champagne, gin, lemon juice, simple syrup

### Sans alcools 16€

**FORET & VERGER**
Jus de pomme, jus de raisin, jus de citron vert, sirop de châtaigne, ginger ale

**GOLDEN MEMORIES**
Liqueur d'amande 0 %, jus de citron vert, jus de clémentines corses, jus de mangue, sirop de vanille, blanc d'œuf

**HIVERVEINE**
Gin 0 % Citadelle, sirop de verveine maison, verjus, jus de cassis, espuma verveine

# DÉGUSTER
## *votre vin préféré*

| | 12cl |
|---|---|
| **EFFERVESCENTS** | |
| Louis Picamelot, Crémant de Bourgogne « les Reipes » | 15€ |
| Lenoble, Champagne Extra Brut | 25€ |
| R. Pouillon, Champagne « Grande Vallée » | 26€ |
| Leclerc Briant, Champagne Rosé Extra Brut | 27€ |
| **VINS BLANCS** | |
| E. Delaunay, Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits "Les Lares" *2022* | 17€ |
| Belleville, Rully 1er Cru "Chapitre" *2023* | 18€ |
| Les Poëte, Reuilly, *2013* | 15€ |
| **VINS ROUGES** | |
| Parent, Bourgogne Côte D'Or "Pomone", *2019* | 17€ |
| Parcellaires de Saulx – Pommard 1er Cru "Vieilles Vignes", *2018* | 30€ |
| Beaucastel – Côtes du Rhône "Coudoulet" *2017* | 20€ |
| **VIN ROSÉ** | |
| Yves Leccia, IGP Île de Beauté « YL », *2025* | 15€ |
| **VINS DE DESSERT** | |
| Château Closiot – Barsac "Bonneau" *2019* | 39€ |
| Taylor's – Porto Tawny 30 ans | *8cl* -35€ |

**VINS D'EXCEPTION**
*servi au Coravin®*

| | |
|---|---|
| Egly Ouriet, Champagne Grand Cru « Tradition » | 49€ |
| Michel Bouzereau, Meursault « Les Tessons » *2022* | 48€ |
| J.B. Jessiaume, Corton Grand Cru « Grandes Lolières », *2020* | 59€ |
| G.&C. Felettig, Chambolle-Musigny 1er Cru "Les Carrières" *2021* | 69€ |
| Château d'Yquem, 1er Grand Cru Classé Supérieur, *2007* | 260€ |

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

L'oeuf de Rully à la mayonnaise
*ou*
Assiette de saumon fumé Norvégien
~
Filet de bar, sauce crème citron
*ou*
Suprême de volaille de Bresse, jus de rôti
*ou*
Rigatoni au parmesan
~
Accompagnement au choix :
Frites, purée maison ou légumes de saison
~
Salade de fruits de saison
*ou*
Glace et sorbet

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.