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 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€
Tarte au coing de Côte-d'Or sarrasin caramélisé	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 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	
Crémant de Bourgogne « les Terroirs », Louis Picamelot	15€
Champagne « Grande Vallée », R. Pouillon	26€
Champagne Rosé Extra Brut, Leclerc Briant	27€
VINS BLANCS	
Bourgogne « Les Grandes Carelles », Domaine Lejeune, *2023*	15€
Rully 1er Cru « Chapitre », Belleville, 2023	18€
Reuilly, Les Poëte, 2013	15€
Margaret River, « Chenin Blanc », Dormilona, 2022	25€
VINS ROUGES	
Volnay, Domaine Y. Clerget, 2024	26€
Pommard 1er Cru « Vieilles Vignes », Parcellaires de Saulx, 2018	30€
Côtes du Rhône « Coudoulet », Beaucastel, 2017	20€
VIN ROSÉ	
IGP Île de Beauté « YL », Yves Leccia, 2025	15€
VINS DE DESSERT	
Barsac « Bonneau », Château Closiot, 2019	39€
Porto, Tawny 30 ans, Taylor's	*8cl* - 35€

VINS D'EXCEPTION
servi au Coravin®

Egly Ouriet, Champagne Grand Cru « Tradition »	49€
Meursault « Les Tessons », Michel Bouzereau, 2022	48€
Chambolle-Musigny 1er Cru « Les Carrières », G.&C. Felettig, 2021	69€
Pommard 1er Cru « Clos de la Commaraine » Monopole, Domaine de la Commaraine, 2023	75€
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
Casarecce 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.