

Carte Room Service/ Room Service Menu

de 6h à 1h du matin / From 6:00 am to 1:00 am

<b>Burrata Giraumon &amp; Truffe</b>	18€
<i>Giraumon en multi textures &amp; Nutella de noix de cajou &amp; Truffes et petits croûtons</i>	
<b>Burrata Pumpkin &amp; Truffle</b>	
<i>Multi-textured Pumpkin &amp; Cashew nut nutella &amp; Truffles and Crispy bread</i>	
<b>Stracciatella &amp; Basilic frais du jardin</b>	18€
<i>Tomates grappes &amp; Tartines de pain grillée</i>	
<b>Stracciatella &amp; Fresh basil from the Garden</b>	
<i>Grape tomatoes and toast</i>	
<b>Saucisson fuet extra entier 180gr sur planche</b>	17€
<i>Beurre &amp; Cornichons</i>	
<b>Sausage extra whole 180gr</b>	
<i>Butter &amp; Gherkins</i>	
<b>Salade Mixte &amp; Tartines de fromage frais de la ferme Marjolait</b>	18€
<i>Œuf mollet &amp; Vieux balsamique &amp; Huile d'olive</i>	
<b>Mixed salad with fresh cheese from Marjolait farm</b>	
<i>Soft-boiled egg &amp; Old balsamic &amp; Olive oil</i>	
<b>Assiette de fromages affinés « Bordier et Marjolait »</b>	22€
<b>Assortment of cheeses from « Marjolait farm &amp; Bordier »</b>	
<b>Salade de fruits</b>	10€
<b>Fruit salad</b>	
<b>Finger trois chocolats pralin</b>	15€
<i>Génoise cacao, ganache montée chocolat blanc, mousse au chocolat noire enrobage Ferrero &amp; tuile cacao</i>	
<b>Three chocolate praline fingers</b>	
<i>Cocoa sponge cake, white chocolate ganache, dark chocolate mousse, Ferrero coating &amp; cocoa tile</i>	