

ROOM SERVICE

7/7 DE 12H À 23H
EN CHAMBRE ET AU RESTAURANT

ENTRÉES

TRIO DE QUINOA, HERBES ET FRUITS SECS 10€
Quinoa en trois couleurs, abricots secs, figues moelleuses, salade d'herbes et pistou de cacahuète

VELOUTÉ POTIRON ET ZAATAR 11€
Velouté de potiron, croquant noisettes, crème légère au zaatar

CAVIAR D'AUBERGINE FUMÉ ET SAUMON MARINÉ 11€
Caviar d'aubergine fumé, légumes croquants, saumon mariné à la sauce ponzu, sésame torréfié

AVOCAT CREVETTES NEW HOTEL 12€
Avocat, crevettes marinées au citron vert, fêta, grenade et crème d'ail au sumac

PLATS

PARMIGIANA HALLOUMI 18€
Aubergine à la parmesane gratinée au halloumi

POULET FERMIER ET BATATA HARA 20€
Poulet fermier, rub à l'épice soujouk, pomme de terres sautées ail et paprika fumé

CABILLAUD, RISOTTO CRÉMEUX ET PARMESAN 22€
Pavé de cabillaud rôti au beurre d'ail, risotto crémeux au mascarpone et crumble au parmesan

ÉPAULE D'AGNEAU DE 6 HEURES 24€
Épaule d'agneau confite à l'aigre doux et blé vert fumé aux 7 épices

PLANCHES

Charcuterie (jambon blanc, serrano, rosette) pickles de légumes 17€

Fromages (tomme grise, emmental et brie de Meaux) chutney de poire à mélasse de grenade, cerneaux de noix 17€

Mixte (charcuterie, fromages) pickles de légumes et chutney de poire 17€

DESSERTS

Agrumes, sirop de rose et menthe fraîche 8€

Mousse au chocolat, pétale de rose confite, craquant aux amandes 9€

Pavlova ananas caramélisé à l'arak 9€

Panna cotta pistache, fleur d'oranger et praline concassée 9€

MENU KIDS

Poulet et purée de pommes de terre maison 12€

Mousse au chocolat 6€