

ROOM SERVICE

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

ENTRÉES

TRIO DE QUINOA, HERBES ET FRUITS SECS Quinoa en trois couleurs, abricots secs, figues moelleuses, salade d'herbes et pistou de cacahuète	10€
VELOUTÉ POTIRON ET ZAATAR Velouté de potiron, croquant noisettes, crème légère au zaatar	11€
CAVIAR D'AUBERGINE FUMÉ ET SAUMON MARINÉ Caviar d'aubergine fumé, légumes croquants, saumon mariné à la sauce ponzu, sésame torréfié	11€
AVOCAT CREVETTES NEW HOTEL Avocat, crevettes marinées au citron vert, fêta, grenade et crème d'ail au sumac	12€

PLATS

PARMIGIANA HALLOUMI Aubergine à la parmesane gratinée au halloumi	18€
POULET FERMIER ET BATATA HARA Poulet fermier, rub à l'épice soujouk, pomme de terres sautées ail et paprika fumé	20€
CABILLAUD, RISOTTO CRÉMEUX ET PARMESAN Pavé de cabillaud rôti au beurre d'ail, risotto crémeux au mascarpone et crumble au parmesan	22€
ÉPAULE D'AGNEAU DE 6 HEURES Épaule d'agneau confite à l'aigre doux et blé vert fumé aux 7 épices	24€

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€