

# ROOM SERVICE

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

## ENTRÉES

SALADE DE PASTÈQUE ET FETA Pistaches torréfiées et menthe fraîche	8€
GASPACHO DE TOMATES CŒUR DE BŒUF Copeaux de parmesan, pain de seigle grillé frotté à l'ail	9€
ASSIETTE DE MELON DE CAVAILLON, JAMBON SERRANO Réduction de Porto, ciboulette fraîche	10€
BURRATA CRÉMEUSE Aubergines confites à la mélasse de grenade, grenade fraîche	13€

## PLATS

AUBERGINE PARMESANE GRATINÉ À L'HALLOUMI Pesto aux herbes	18€
KEFTA D'AGNEAU À LA MÉLASSE DE DATTE Riz gourmand libanais parfumé aux épices, pickles d'oignon rouge	20€
FILET DE DAURADE, LÉGUMES DE SAISON GRILLÉS Sauce noisette et basilic	21€
SUPRÊME DE POULET FERMIER AUX ÉPICES TAOUK Marinade à l'orange, patates douces aux herbes, crème à l'ail	21€

## 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

Panacotta au chocolat 55%, crème pralinée amande et noisette	8€
Clafoutis aux fruits de saison, vanille bourbon et concassé d'amandes torréfiées	8€
Fraîcheur de fraises, chantilly aux agrumes, zestes	9€
Sablé gourmand, poires pochées au vin rouge façon sangria, coulis épice	9€
Sélection de glace EMKI POP : - chocolat croquant - fraise - pastèque, citron vert, basilic - exotique	6€

## MENU KIDS

Poulet et pommes de terre sautées	12€
Moelleux au chocolat et crème praliné	6€