

ROOM SERVICE 12H - 23H

ENTRÉES

Les tomates de couleurs **15€**
Burrata crémeuse et sorbet poivron

L'œuf mollet **15€**
Crèmeux de petits pois, pointes d'asperges vertes, courgettes jaunes et huile à l'ail des ours

Le foie gras de canard **17€**
Accompagné de magret séché et de coulis de poires

PLATS

Le filet de canette **25€**
Mini légumes de saison, purée de céleri rave fumé et jus de canard

Le risotto Basque **26€**
Aux chipirons, Ossau Iraty, piquillos, quindillas et chorizo ibérique

Le médaillon de lotte **27€**
Basse température, purée de chou-fleur au beurre fumé, asperges sautées, câpres frits et amandes

Les rib's de bœuf aux épices cajun **30€**
Pommes de terre boulangères et salade coleslaw

SNACKING

Les penne au pesto, burrata, tomates séchées et jambon truffé **17€**

La grande salade César **19€**

Le burger du chef **21€**

DESSERTS

La crème brûlée à la fève de tonka **11€**

Le choco café comme un tiramisu **11€**

L'exotique **11€**
Fines lamelles de mangue sur financier coco

LE PLATEAU TV 25€

Plat snacking au choix

Dessert au choix

Heineken pression 25cl ou verre de vin rouge de la Réserve du Médoc 12cl

LE PLATEAU GOURMAND 38€

Plat au choix

Dessert au choix

Verre de vin Cru Bourgeois 12 cl (rouge | blanc | rosé)

LE PLATEAU BIEN-ÊTRE 45€

Les tomates de couleurs

Le médaillon de lotte

L'exotique

MENU ENFANT PLAT - DESSERT - BOISSON 16€ (jusqu'à 10ans)

Un plat au choix : steak haché, poisson du jour ou croustillant de poulet

Un accompagnement au choix : frites, pâtes au fromage ou légumes de saison

Un dessert au choix : yaourt, boule de glace ou salade de fruits

SÉLECTION DE VINS AU VERRE 12CL

Du fait de la richesse de nos terroirs, nos vins au verre sont susceptibles de changer régulièrement mais nous serons toujours de bon conseil pour trouver votre bonheur.

CHAMPAGNES

Thiénot Brut **13€**

LES ROUGES

Initial de Desmirail (Margaux – 2014) **8€**

Fiefs de Lagrange (Saint-Julien – 2017) **9€**

LES ROSÉS

Cadet de la Bégude (IGP Méditerranée - 2022) **6€**

LES BLANCS

Respide (Bordeaux – 2020) **6€**

Arums de Lagrange (Bordeaux – 2017) **8€**

LIQUOREUX

Château Guiraud (Sauternes – 2010) **11€**

LA CARTE DES VINS ET LA CARTE DES BOISSONS SONT DISPONIBLES SUR LE QR CODE CI-DESSOUS.



Tous nos plats sont préparés à partir de produits bruts et transformés sur place. Nos desserts sont faits maison par notre Cheffe pâtissière Delphine.

Le foie gras, le magret de canard et la canette sont en IGP Sud-Ouest. Les rib's de boeuf sont en IGP Scotland.

Les chipirons nous proviennent du sud-ouest de l'Atlantique. La lotte est pêché en Mer du Nord.

Prix nets et service compris.