
Room Service

MENU



**LA CANTINE
DES CHEFS**
Etoilés

Entrées / Starters

- Délice de saumon 8€
Salmon
- Soupe pistou : pois chiches au basilic 10€
Pistou Soup: chickpeas with basil
- Foie gras de canard entier 12€
Duck foie gras

Plats / Mains courses

- Gâteau d'aubergines et tomates cerises à la parmesane 16€
Eggplants cake with cherry tomatoes
by Jean-Michel Lorain
- Blanquette de saumon safranée, tagliatelles de légumes 16€
Salmon with pastas and vegetables
by Vincent Ferniot
- Curry de volaille, petits légumes et fruits secs 16€
Chicken curry, vegetables and dry fruits
by Vincent Ferniot

Desserts / Desserts

- Riz au lait vanillé, marmelade de fraises 8€
Vanilla rice pudding, strawberries marmalade
by Vincent Ferniot
- Petite crème tout chocolat 9€
Chocolate mousse
by Frédéric Bau
- Cheese cake onctueux, compotées 9€
de griottes
Cheesecake with Morello cherries purée
by Vincent Ferniot





Vins / Wines

Au verre / by the glass (10cl)

| | |
|---|-----|
| ● Côte de Provence | 7€ |
| ● Petit chablis | 9€ |
| ● Saint Emilion | 10€ |
| ● Sancerre | 11€ |
| ● Château-neuf-du-Pape | 13€ |
| ● Pauillac | 13€ |

En bouteille/ Bottle

| | |
|---|-----|
| ● ● Pas de l'Escalette (75cl) | 30€ |
| ● Pas de l'Escalette (150cl) | 60€ |
| ● Château des Eyrins Margaux (75cl) | 45€ |

Autres boissons / Other drinks

Pour tout autre boissons, comme de l'eau plate ou pétillante, du Coca Cola ou du jus, nous vous invitons à vous servir dans votre mini bar

If you want any other drinks, like still or sparkling water, Coca Cola or juice, you can help yourself in your mini bar

