












ROOM SERVICE

De 12h à 13h45 et de 19h à 21h45

Après 23h, n'hésitez pas à contacter
le Room Service au 220 pour toutes demandes.

LES TAPAS

Houmous aux épices et son pain pita	15€	 
Produits de la maison Sturia <i>50gr Caviar Oscietre, avocat, crème, blinis</i>	150€	
Quésadillas, compotée d'oignons truffée et comté affiné	27€	
Planche de jambon ibérique Cinco Jotas Poivrons piquillos confits et beurre aux herbes de Provence	45€	 
Planche de Cecina de Bœuf Beurre aux herbes de Provence	27€	 
Sélection de fromages affinés par la maison Mons	22€	 
Les traditionnels oeufs mayonnaise - 6 ½ pièces	14€	

LES ENTRÉES

LA SUGGESTION DE L'INSTANT

Saveurs et parfums de saison sélectionnés chez nos producteurs

PRIX SELON L'ARRIVAGE

TEXTURE DE PETITS POIS

Ricotta et orange sanguine

24€  

LES ESCARGOT EN PERSILLADE

Servi dans son caquelon

23€ 

ASPERGES BLANCHES

Aioli ail noir et gremolata

24€  

12 CUISSES DE GRENOUILLES EN PERSILLADE

28€ 

LES VIANDES

SUPRÊME DE VOLAILLE RÔTIE 49€ 
Morilles farcies et purée de pommes de terre

LE FILET DE BŒUF SIMMENTAL 49€ 
Purée de patate douce ou frites, sauce au poivre

Provenance EU

ÉPAULE D'AGNEAU CONFITE EN PAPILOTTE 45€ 
Semoule de chou-fleur au curry

TARTARE DE BOEUF 48€ 
Émulsion sauce cocktail, frites et salade

SUBLIMEZ TOUS VOS PLATS 20€

Caviar Oscière Sturia 5gr

Truffe noire Melanosporum 5gr



Végétarien -



Vegan -



Sans Gluten -



Sans Lactose

LES PLATS

LA CRÉATION DU CHEF

PRIX SELON L'ARRIVAGE

PÂTES AUX HOMARD	55€
LOUP RÔTI Jeu de texture autour du fenouil cuit et cru, sauce satay	45€ 
POULPE RÔTI Fregola sarda façon paëlla	39€
18 CUISSSES DE GRENOUILLES EN PERSILLADE <i>Accompagnées de frites fraîches</i>	41€ 
LA SOLE MEUNIÈRE FAÇON GRENOBLOISE <i>Accompagnée de purée de pommes de terre</i>	75€
LE FENOUIL DANS TOUS SES ÉTATS Jeu de texture autour du fenouil cuit et cru	34€  



Végétarien -



Vegan -



Sans Gluten -



Sans Lactose

LES DESSERTS

Retrouvez nos douceurs de l'instant par notre équipe de pâtisserie

LA CRÊPE SUZETTE	14€
Flambée devant le client au Grand Marnier, servie avec une sauce caramel à l'orange et au citron.	
LE TOUT PISTACHE	12€ 
Biscuit moelleux à la pistache, crémeux et ganache montée pistache de Bronte AOP	
DOUCEUR FRAISE ESTRAGON	12€ 
Sablé muesli, mousse légère au yaourt, confit fraise vivifié à l'estragon et sa décoction de fraise	
COOKIE CUIT MINUTE	12€
Cookie chocolat caraïbes 66%, noisette fleur de sel, servi avec une glace vanille <i>10 minutes de cuisson, merci pour votre patience.</i>	
ÎLE FLOTTANTE	12€ 
Crème anglaise à la vanille, blanc-manger vaporeux et caramel vanille, Servie avec topping (fruit sec torréfié)	
LA TARTE CITRON BASILIC	12€ 
Fond de tarte nature, gel (basilic, huile d'olive et citron), crémeux citron vert, citron frais et confit, meringue légère	
MARBRE CHOCO VANILLE	8€
A la part et servie avec crème anglaise	
BOULES DE GLACE DE LA MAISON RAVI	4€ la boule 
Plusieurs parfums au choix, variétés de coulis et topping du moment	



Végétarien -



Vegan -



Sans Gluten -



Sans Lactose

REMERCIEMENTS

LES MARAÎCHERS DE NOTRE RÉGION

TERRE DE PROVENCE

CULTIVATEUR DES SENS

CANTINI FLANDIN

BOUCHERIE DES CAPUCINES

CINCO JOTAS

TRUFFE DE SOULIÈRE

MARGAIN MARÉE

MAISON CERES

MAISON STURIA

LA BASTIDE DU LAVAL

LA CHOCOLATERIE DE L'OPÉRA

VALRHONA

MAISON RAVI



**RELAIS &
CHATEAUX**