ROOM SERVICE

Le Room Service est disponible tous les jours de 19h00 à 22h00, service en chambre +2€ par personne
Room Service is available from 7pm till 10pm, in room service +2€ per person

Entrées / Starters

Gaspacho de melon et de pastèque, pan tomate au jambon cru San Daniele.....18€
Watermelon and melon gazpacho, San Daniele raw ham tomato bread

Chorizo maison grillé sur les braises, caviar d'aubergines, ail confit et roquette.....18€
Charcoal grilled homemade chorizo, eggplant caviar, confit garlic and arugula

Raviolis maison au crabe et aux agrumes, émulsion de crustacés et poivre Timut.....21€
Citrus and crabe homemade raviolis, shellfish emulsion and Timut pepper

Tomates anciennes à la burrata, sauce vierge, gel balsamique et crumble parmesan.....23€
Burrata heirloom tomatoes, vierge sauce, balsamic gel and parmesan crumble

Plats / Main courses

Caserecce artisanales au pesto rosso maison, brocolis, pignons de pin et stracciatella.....22€
Homemade pesto rosso artisanal caserecce pasta, broccoli, pine nuts and stracciatella

Noix de joue de porc braisé au cidre, spaetzles verts, cerises et oignons rouges.....23€
Cider braised pork cheek, green spaetzles, cherries and red onions

Filet de daurade royale poêlé, mini aubergines et courgettes grillées, anchoïade.....25€
Pan-fried gilthead sea bream, grilled zucchinis and mini eggplants, anchoiade

Faux filet d'agneau cuit au barbecue, panisse Niçoise, piperade et sucrine rôtie.....28€
Barbecue grilled lamb tenderloin, panisse, piperade and roasted sucrine

Filet de boeuf Rhônalpin cuit au barbecue, pommes de terre sautées aux herbes, échalotes confites et sauce béarnaise.....39€
Barbecue grilled Rhône-Alpes beef tenderloin, herbs sauted potatoes, confit shallots and bearnaise sauce

Desserts / Desserts

Caviar de framboise au piment d'Espelette, sorbet framboise et siphon aux herbes.....11€
Espelette pepper raspberry caviar, raspberry sorbet and herbs foam

Soufflé à l'amaretto, confit d'abricot au romarin et crème glacée à l'amande.....12€
Amaretto souffle, rosemary candied apricot and almond ice cream

Cerises confites, griottes, mousse au fromage blanc, tuiles de cerise et yaourt glacé au citron.....12€
Candied cherries, sour cherries, creamy yogurt mousse, cherry tiles and lemon frozen yogurt

Le 100% vanille, vanille de Madagascar, riz soufflé et praliné noix de pécan.....13€
The 100% vanilla, Madagascar vanilla, puffed rice and pecan nuts praline

Assiette de fromages locaux.....14€
Local cheeses platter

Prix TTC, service compris - Net Prices, Service Included

	12,5cl	37,5cl	75cl
Champagne			
David Poret Brut	14€		70€
Vins blancs / White wine			
Chasselas, Domaine Dominique Lucas Savoie	8€		42€
Mâcon Azé, Domaine de Rochebin Bourgogne	9€		38€
IGP Petit Mont Sauvignon Maison Foucher Loire	10€		39€
Vins rosés / Rose wine			
La Nuit Tous Les Chats Sont Gris, Cellier des Chartreux Languedoc-Roussillon	6€		30€
Vins rouges / Red wine			
Mondeuse, Cave de Chautagne Savoie	7€	20€	30€
Pinot Noir Domaine de Rochebin Bourgogne	10€		45€
Saint Emilion Château Croix Mission Bordeaux	11€		55€
Boissons / Drinks			
San Pellegrino / Vittel 50cl			4.5€
San Pellegrino / Vittel 100cl			6€
Perrier 33cl			4€
Coca Cola / Zero / Limonade / Orangina 33cl			4€50

HELIOPIC
HOTEL & SPA

Prix TTC, service compris - Net Prices, Service Included