

# ROOM SERVICE



Les plats peuvent être soumis à disponibilité et saisonnalité.  
N'hésitez pas à nous demander conseil.  
Composez le 510.  
Les plats sont disponibles à partir de 19h00.

*Our meals might be subject to availability and seasonality.  
Please, do not hesitate to ask if alternative options are available.  
Dial 510.  
Meals are available from 7pm.*

## APÉRITIFS / APPETIZERS

10€ - 110G

À partager à 2 *To share - serves 2*

Rillettes traditionnelles  
*Traditional pork rillettes*



Accompagnement / *wine pairing* : Gamay Savoie 2017 - 6€



Houmous à l'huile de sésame grillé  
*Houmous prepared with grilled sesame oil*



Accompagnement / *wine pairing* : Roussette Altesse Savoie 2017 - 7€



Tapenade d'olives noires et anchois  
*Black olives & anchovies blend*



Accompagnement / *wine pairing* : Cuvée Umanu Corse 2015 - 5€



## SOUPE / SOUP - 10€ - 440G

Allergènes et intolérances  
*Allergens & intolerances*

Soupe du moment  
*Seasonal soup*



## PLATS / MAINS - 15€ - 275G

Allergènes et intolérances  
*Allergens & intolerances*

Confit de canard du Sud Ouest, pommes de terre sarladaises  
*Preserved duck, Sarladaises potatoes*

Saumon label rouge au citron confit, riz de camargue  
*"Red Label" Salmon with lemon confit, sauteed rice*



Gnocchi à la crème de gorgonzola  
*Gnocchi with gorgonzola's cream*



## DESSERTS / DESSERTS - 7€ - 125G

Le petit pot de chocolat "valrhona", éclats de noisettes  
*"Valrhona" dark chocolate cream, roasted hazelnuts*



Crumble et sa compotée aux fruits de saison  
*Crumble with compote with seasonal fruits*



Crème vanille, amandes torréfiées  
*Custard cream, roasted almonds*

