

~ LE RESTAURANT ~




Entrées

~ Salade de crevettes aux agrumes		7.5
~ Larmes de tigres aux saveurs d'Asie (tataki)	<i>simple</i>	8.5
~ Tartare de cabillaud, avocat et mangue		9
~ Feuilleté aux champignons et son émulsion à l'ail		8.5
~ Velouté du moment		6

Salades

~ Salade Caesar poulet bacon	<i>petite</i>	8.5	<i>grande</i>	15
~ Poke Bowl,				
- Falafel maison	<i>petite</i>	8	<i>grande</i>	14
- Saumon	<i>petite</i>	9	<i>grande</i>	15
- Poulet	<i>petite</i>	9	<i>grande</i>	15

Plats

~ Quasi de veau, écrasé de pomme de terre et sa crème de champignons		16
~ Pavé de bœuf, pommes grenailles, sauce moutarde à l'ancienne		16
~ Pavé de saumon, riz safrané et sauce vierge de saison		17
~ Larmes de tigres aux saveurs d'Asie (tataki)	<i>double</i>	16
~ Suprême de poulet sauce au miel, mousseline de carottes et patates douces		14.5
~ Burger signature au bœuf, cantal, confit d'oignon, mayonnaise et potatoes		15
~ Burger signature au canard, cantal, confit d'oignon, sauce signature et potatoes		20
~ Linguine aux fruits de mer, sauce tomate légèrement relevée parfumée à l'ail		15
~ Tajine vegan, quinoa, légumes de saison et boulettes végétales		13

Desserts

~ Brownie aux noix de pecan maison	8
~ Carpaccio d'ananas, sirop malibu et glace noix de coco	7
~ Notre café gourmand	8
~ Financier curry, chantilly au miel et sorbet orange	8.5
~ Crème brûlée pistache	6.5

Prix et service compris
Majoration de 10% sur l'ensemble de la note du Room Service

Tous nos prix sont en euros et TTC
Viande née et élevée en Normandie
Plat végétarien

