

SERVICE EN CHAMBRE — ROOM SERVICE

Sardines à l'huile d'olive d'Olivier Fuchs <i>Olivier Fuchs' sardines</i>	21
Spaghetti à la Puttanesca <i>Spaghetti alla Puttanesca</i>	22
Burrata crémeuse et tomates de nos maraichers <i>Creamy burrata and tomatoes from our market gardeners</i>	24
Croque-monsieur au pain de campagne, frites fraîches <i>Croque-monsieur, french fries</i>	24
Saumon fumé et pain toasté <i>Smoked salmon and toasts</i>	26
Club sandwich au poulet, frites fraîches <i>Chicken club sandwich, french fries</i>	26
Jambon Iberico de Bellota, pane con tomate <i>Iberico de bellota Ham, tomato bread</i>	32
—	—
Délices de fruits rouges <i>Mixed berries selection</i>	16
Mousse au chocolat, noisettes du Piémont, croustillant cacao et glace noisette <i>Chocolate mousse, hazelnut from the Piemont, crispy cocoa and hazelnut ice cream</i>	18

Cette carte a été pensée par le chef Thomas Danigo
These dishes have been thought by chef Thomas Danigo

PRIX NETS EN EUROS — TOUTES TAXES ET SERVICES COMPRIS
RATES IN EUROS — ALL TAXES AND SERVICE INCLUDED

LA LISTE DES ALLERGÈNES ET LA PROVENANCE DES VIANDES SONT CONSULTABLES SUR DEMANDE
ALLERGENS AND THE ORIGIN OF MEATS ARE AVAILABLE UPON REQUEST