

Entrées

First Courses

| | |
|--|------------|
| Velouté safrané aux Moules Et Julienne de légumes (180gr) <i>Creamy mussel soup with saffron and vegetables</i> | 8 € |
| Terrine de la mer au Saumon (90gr) <i>Seafood terrine with salmon</i> | 8 € |
| Terrine de Lapin au Romarin (90gr) <i>Rabbit terrine with rosemary</i> | 8 € |

Soupes

Soup

| | |
|---|-------------|
| Velouté Comtois (Poireaux et Comté) (380gr) <i>Creamy leek and Comté soup</i> | 11 € |
| Soupe vénitienne (Carottes, Curry et Mascarpone) (380gr) <i>Venetian soup (carrots, curry and mascarpone)</i> | 11 € |


Plats

Main Courses

| | |
|--|-------------|
| Blanquette de Volaille au Risotto crémeux (380gr) <i>Blanquette of chicken with creamy risotto</i> | 13 € |
| Boeuf Bourguignon et Pomme de terre en Grenaille (380gr) <i>Beef Bourguignon with grenaille potatoes</i> | 13 € |
| Parmentier à la viande de Canard confite (380gr) <i>Mashed potatoes with duck</i> | 13 € |
| La Marmite du Pêcheur (Rouget, Cabillaud, Fruits de mer & petits légumes) (380gr) <i>La Marmite du Pêcheur (Red mullet, Cod, Seafood & vegetables) (380gr)</i> | 14 € |
| Tajine végétal (380gr) <i>Vegetable tagine</i>  Plat vegetal | 13 € |

Desserts

Desserts

| | |
|--|------------|
| Crème vanille (90gr) <i>Vanilla cream</i> | 7 € |
| Velours de cacao (90gr) <i>Creamy cream with cacao</i> | 7 € |
| Babas au Rhum (90gr) <i>Rum baba</i> | 7 € |
| Yaourt bio nature ou aux fruits (125gr) <i>Natural or fruits yogurt</i> | 3 € |
| Fruit frais <i>Fresh fruit</i>  Plat vegetal | 3 € |



ROOM SERVICE

Menu

Entrée – plat – dessert : 22 €

Entrée – plat ou plat – dessert : 17 €

Carte "petite restauration" – Service au Bar ou en Chambre

Snacks card – Service at the Bar or Room