



Carte room service

Toute la carte est disponible de 12h/14h et 19h/21h tous les jours.

Les plats avec un astérisque sont disponibles 24h/24

Dishes with * are available all day. For others, during lunch 12AM-2PM & dinner time 7-9PM.



Caviar Perle de Dordogne (30 gr) Accompagné de blinis et d'une bouteille de Champagne Bollinger Cuvée Brut <i>Served with blinis and a bottle of Champagne Bollinger Cuvée Brut</i>	110€
Potage du jour de saison chaud. <i>Hot soup of the day</i>	16€
*Saumon fumé de la maison du fumoir à Aigues Mortes, citron <i>Smoked salmon slices with lemon wedges</i>	22€
Saumon fumé de la maison du fumoir à Aigues-Mortes, Chantilly au caviar Perle de Dordogne. <i>Smoked salmon slices served with Caviar whipped cream</i>	28€
Croque sandwich jambon à la truffe et comté avec salade et frites <i>Chicken club sandwich with truffle ham, comté cheese, French fries and salad</i>	26€
Foie gras des Landes confit au naturel, Confiture de pommes et noix maison, servi avec son pain toasté. <i>Landes Foie Gras candied naturally, homemade apple and walnut jam with toasted bread</i>	28€
Burrata crémeuse, clémentines et noisettes grillées, jeunes pousses, vinaigrette <i>Burrata mozzarella with clementine and roasted hazelnuts, balsamic vinaigrette</i>	22€
Paleron de Black Angus Viande maturée, simplement grillée, accompagnée de frites maison <i>Matured Black Angus Chuck eye, simply grilled, served with homemade French fries.</i>	38€
Volaille de l'Ain cuite à basse température Fine purée de pommes de terre et jus d'un rôti <i>Slowly cooked poultry with fine purée of potatoes and cooking juice.</i>	32€
Burger de bœuf Aubrac Pickles d'oignon et cornichon, Tomate, accompagné de frites maison <i>Aubrac Beef Burger, onions pickles, tomatoes and French fries</i>	32€
Petite Truite saumonée entière Beurre noisette, accompagnée d'une poêlée de légumes de saison <i>Whole salmon truit cooked in hazelnut butter, served with daily garnish.</i>	29€
Pâtes nature ou au parmesan. <i>Plain pasta or with parmesan cheese</i>	21€
Linguines Royales au homard bleu Sauce crémeuse d'une homardine <i>Royal linguine pasta with blue lobster, served with a creamy lobster sauce.</i>	58€
L'assiette de frites maison. <i>Homemade French fries</i>	11€
L'assiette de jeunes pousses et salade, vinaigrette. <i>Green salad and herbs</i>	11€
*L'assiette de fromages de chez Marie. <i>Local cheese platter</i>	21€
*Salade de fruits frais de saison. <i>Seasonal fruit salad</i>	16€
*Moelleux au chocolat Valrhona. <i>Valrhona chocolate « moelleux » cake</i>	16€
Bûche de Noël. <i>Homemade Christmas log</i>	16€
Crème caramel à la Vanille des îles. <i>Island vanilla Caramel cream</i>	14€