


ROOM SERVICE

<i>Velouté de Légume bio de saison du jardin d'Aubespain, croustons dorés</i> <i>Organic seasonal vegetable soup from the Aubespain garden, golden croutons</i>	14€
<i>Planche de charcuterie de région, salade de roquette aux noix</i> <i>Regional charcuterie board, rocket salad with nuts</i>	17€
<i>Gravelax de saumon à l'aneth</i> <i>Salmon gravelax with dill</i>	15€
<i>Salade César au poulet grillé et œuf mollet</i> <i>Caesar salad with grilled chicken and soft-boiled egg</i>	15€
<i>Salade de pomme de terre ratte, haricot vert et pamplemousse, crème de ciboulette, olive noire</i> <i>Ratte potato salad, green bean and grapefruit with chive cream and black olive</i>	14€
<i>Focaccia au romarin, rillettes de poulet confit, tomate, pignons de pin et roquette</i> <i>Rosemary foccacia, chicken confit, tomato, pine nuts and arugula</i>	16€
<i>Parmentier de cuisse de canard confite, jus au thym</i> <i>Parmentier of duck leg confit, thyme juice</i>	23€
<i>Gardianne de taureau « Alazard et Roux », carottes fondantes</i> <i>Gardianne of bull " Alazard et Roux ", melting carrots</i>	23€
<i>Les crevettes à la tomate pimenté, risotto de riz de Camargue au parmesan</i> <i>Shrimps with spicy tomato, risotto of Camargue rice with parmesan</i>	23€
<i>Lasagne végétarienne aux légumes bio du jardin d'Aubespain</i> <i>Vegetarian lasagna with organic vegetables from the Aubespain garden</i>	16€

Prix nets, taxes et service compris **AB** – Produits issus de l'agriculture biologique  *Organic - inspired by her*

Nos préparations sont susceptibles de contenir l'un des 14 allergènes répertoriés. La liste est disponible auprès de notre maître d'hôtel. Toutes nos viandes sont d'origine française.

Net prices, taxes and service included. Our food may contain some of the 14 allergens. List at your disposal to our butler. All our meat is french origin.

ROOM SERVICE

<i>Tarte pignon verrine crème anglaise</i>	9€
<i>Pine nut tart with custard</i>	
<i>Verrine Chocolat noisette</i>	9€
<i>Chocolate hazelnut verrine</i>	
<i>Fruit frais de saison</i>	9€
<i>Fresh fruit in season</i>	

Les boissons

CHAMPAGNES	12,5cl	75cl
Laurent Perrier <i>Brut</i>	15 €	85 €
Laurent Perrier <i>Rosé</i>	17 €	120 €
VINS		
IGP Alpilles –		
Domaine de Valdition <i>Rouge/ Rosé/ Blanc</i>	8 €	30 €
AOP Chablis –	10 €	65 €
Domaine Brocard		
AOP Côte de Provence	10 €	42 €
Château des Ferrages <i>Rosé</i>		
SOFTS		
Coca Cola, Orangina, Sprite, Ice tea - 33cl	6 €	
Jus de Fruit Alain Milliat - 33cl	7 €	
Jus de fruit pressé	9 €	