



CARTE DU DÎNER

Menu : Entrée + Plat+ Dessert = 51€





ENTREES

Carpaccio de boeuf aux noix, basilic et parmesan 7, 8, 12	24€
Rillettes du pêcheur aux fines herbes, crémeux d'avocat 4, 6, 7, 8, 12	20€
 Riste d'aubergines aux pignons, pain à l'ail 1, 7, 8, 12	17€
Velouté de lentilles, Guanciaie poêlé 5, 7, 9, 12	14€
Tartine de raclette et jambon gratiné au vin blanc, oeuf au plat 1, 3, 7, 8, 9, 12	19€

PLATS

Surprise de boeuf, sauce vigneronne 7, 9, 12	31€
Suprême de poulet, jus aux saveurs indiennes 6, 7, 8, 9, 12	29€
Araignée de veau, jus au romarin 7, 9, 12	31€
Filet de Daurade, jus aux agrumes 4, 7, 9, 12	31€
Seiche au chorizo et poivron 2, 7, 14	30€
 Risotto crémeux au riz de Camargue Bio aux champignons et noisettes 7, 8, 9, 12	28€
Spaghetti carbonara 1, 3, 7	21€

DESSERTS

 Moelleux au chocolat, sauce chocolat à la fleur de sel de Camargue 1, 3, 7, 8	14€
 Duo de pommes et sablé au beurre, crème vanille 1, 3, 7, 8, 12	14€
 Gratin aux fruits, glace vanille 3, 7, 8	14€
 Nougat glacé au sésame noir 3, 7, 8	14€

Room-service sans supplément
Service de 19h30 à 21h30 (dernière prise de commande)
Tous les plats sont adaptables en portion pour enfants


*Déclaration des allergènes :

1 Gluten/ 2 Crustacés/ 3 Oeuf/ 4 Arachides/ 6 Soja/ 7 Lait/ 8 Fruits à coque/ 9 Céleri/ 10 Moutarde/ 11 Sésame/ 12 Sulfites/ 13 Lupins/ 14 Mollusques


DINER MENU

Menu Starter + Main Course + Dessert = 51€





STARTERS

Beef carpaccio with walnuts, basil and parmesan	7, 8, 12	24€
Fisherman's rillettes with fine herbs, creamy avocado	4, 6, 7, 8, 12	20€
 Eggplant Riste with pine nuts and garlic bread	1, 7, 8, 12	17€
Lentil soup and pan-fried guanciale	5, 7, 9, 12	14€
Gratinated Raclette cheese toast with ham and sunny-side egg	1, 3, 7, 8, 9, 12	19€

MAIN COURSES

Beef surprise, red wine sauce	9, 12	31€
Chicken supreme, Indian-flavoured juice	6, 7, 8, 9, 12	29€
Veal "Araignée", rosemary juice	7, 9, 12	31€
Sea bream filet, citrus fruit sauce	4, 7, 9, 12	31€
Cuttlefish with chorizo and peppers	2, 7, 14	30€
 Creamy risotto with organic Camargue rice with mushrooms and hazelnuts	7, 8, 9, 12	28€
Carbonara Spaghetti	1, 3, 7	21€

DESSERTS

 Chocolate cake with Camargue Salt chocolate sauce	1, 3, 7, 8	14€
 Apples Duo and butter shortbread, vanilla cream	1, 3, 7, 8, 12	14€
 Fruits gratin with vanilla ice cream	3, 7, 8	14€
 Black sesame Iced Nougat	3, 7, 8	14€

Weekly closing on Tuesdays
Room service without any fee.
Service from 7:30 pm to 9:30 pm (last order taken)

All dishes are suitable for children.

*Allergen declaration :

1 Gluten / 2 Crustaceans / 3 Egg / 4 Peanuts / 6 Soy / 7 Milk / 8 Nuts / 9 Celery / 10 Mustard / 11 Sesame/ 12 Sulfités/ 13 Lupins/ 14 Shellfish