

## CARTE ROOM SERVICE

### ENTRÉES

Pressé de foie gras de canard en gelée de coing.	8 €
Œuf fermier cuit à 63 degrés, velouté de légumes racines et écume de lard.	7 €
Filets de maquereaux marinés aux herbes aromatiques, pickles de légumes.	7€

### PLATS

Pavé de saumon poêlé, tagliatelles fraîches à l'encre de seiche, pousses d'épinards. Beurre monté au citron confit.	16€
Dos de cabillaud demi sel rôti, légumes d'hiver sautés et pesto d'herbes.	16€
Suprême de pintade fermière fumée puis rôti au foin, carottes et panais rôtis, sucrine.	15€
Paleron de bœuf braisé 12h à la Mondeuse, mousseline de pomme de terre au beaufort d'alpage et oignons confits.	15€

### DESSERTS

Pavlova aux fruits exotiques et crème légère à la noix de coco.	7€
Île flottante au caramel et épices de Noël.	7€
Entremet aux trois chocolats et fève de tonka.	7€

Prix nets - service compris