

# ROOM SERVICE

19H00 À 22H00

## À PARTAGER

SÉLECTION DE FROMAGES D'EXCEPTION	25€
L'ASSORTIMENT DE CHARCUTERIES DU CHEF	25€
FOIE GRAS D'OIE « LES GRANGES DE JOËL CARBONNIERE » 180G	45€

## NOS CAVIARS DES EYZIES

LA PERLE NOIRE, "L'IMPERTINENT" 20G	61€
LA PERLE NOIRE, "LE CLASSIQUE" 20G	69€
	28€

## NOS ENTRÉES

VELOUTÉ DE CAROTTES, NOIX BOCERNO ET CROÛTONS AU CURRY	12€
GRAVLAX DE TRUITE DES EYZIES, VINAIGRETTE À LA BISQUE	15€
FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT	21€
RILLETES 100% CANARD	12€

## NOS FRUITS DE MER

LA DEMI-DOUZAIN D'HUÎTRES DU CAP FERRET	18€
LA DOUZAIN D'HUÎTRES DU CAP FERRET	28€
9 CREVETTES ROSES	15€
200 G CREVETTES GRISES	14€
9 PALOURDES	12€
15 BULOTS	11€
200 GR DE BIGORNEAUX	10€
5 LANGOUSTINES	24€
1 HOMARD ENTIER	55€

PRIX NET TTC - SERVICES ET TAXES COMPRIS

### PLATEAU 1 PERSONNE

45€

5 CREVETTES ROSES,  
100G DE CREVETTES GRISES,  
5 PALOURDES,  
8 BULOTS,  
100G DE BIGORNEAUX,  
3 LANGOUSTINES,  
6 HUÎTRES N°4 DU CAP FERRET

### PLATEAU 1 PERSONNE

AVEC ½ HOMARD

70€

½ HOMARD  
5 CREVETTES ROSES,  
100G DE CREVETTES GRISES,  
5 PALOURDES,  
8 BULOTS,  
100G DE BIGORNEAUX,  
3 LANGOUSTINES,  
6 HUÎTRES N°4 DU CAP FERRET

### NOS PLATS

MAGRET DE CANARD SNACKÉ, TAGLIATELLES ET SAUCE AU POIVRE VERT	21€
CONFIT DE CANARD, PURÉE FUMÉE ET COURGETTES RÔTIES	23€
GNOCCHIS POËLÉS, CRÈME FROMAGÈRE ET GRANOLA DU PÉRIGORD	19€
POISSON DU MARCHÉ, RISOTTO AU LAIT DE COCO, PESTO AUX HERBES	22€

### NOS DESSERTS

MILLEFEUILLE AUX NOIX BOCERNO	13€
CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE DE LA RÉUNION	11€
COULANT AU CHOCOLAT	11€
ENTREMET CHOCOLAT AMANDES ET NOISETTES	13€
ASSIETTE DE FROMAGES	12€
COUPE DE SORBETS	11€

### MENU ENFANT

15€

RILLETES DE CANARD  
MANCHON DE CANARD &  
PURÉE DE POMMES DE TERRE  
BOULE DE GLACE

### MENU DU JOUR

25€

TOUS LES MIDIS DU  
LUNDI AU VENDREDI

ENTRÉE  
PLAT  
DESSERT  
CAFÉ