

# ROOM SERVICE

## Nos Planches Apéro - 15.00 €

### **La Fromagère**

Chèvre, tomme, curé nantais,  
timanoix, compté  
*Cheese board*

### **La Mixte**

Serrano, rosette, jambon,  
tomme, chèvre, compté  
*Mixed board*

## PLATS - 14.00 €

### **Filet de poulet mariné & risotto crémeux aux champignons**

*Marinated chicken fillet & creamy mushroom risotto*

### **Parmentier de Saumon aux épices douces**

*Salmon parmentier with sweet spices*

### **Le plat végétarien** (selon légumes de saison)

*Vegetarian dish (depending on vegetables in season)*

### **Confit de canard, purée de pommes de terre et champignons en persillade**

*Confit of duck, mashed potatoes and mushrooms in parsley sauce*

## ENTRÉES - 7.00 €

### **Rillettes de Maquereau au vin blanc et oignons**

*Potted mackerel with white wine and onions*

### **Velouté de Potimarron, Curry et Coco**

*Cream of Pumpkin, Curry and Coconut Soup*

### **Houmous aux poivrons grillés**

*Hummus with grilled peppers*

## DESSERTS - 7.00 €

### **Crème onctueuse aux œufs vanillés**

*Creamy vanilla egg custard*

### **Riz au lait à la vanille**

*Vanilla rice pudding*

### **Compote pomme miel, Cannelle et Sechuan**

*Apple, honey, cinnamon and sechuan compote*

### **Fromage blanc et coulis de fruits**

*Cottage cheese*

### **Salade de fruits**

*Fruit salad*