

Room Service

À grignoter - Snacks

Tapenade d'olives noires ou vertes / Black or Green olives tapenade	6 €
Caviar de tomates séchés au basilic / Dried tomato caviar with basil	6 €
Poischichade ail et cumin / Poischichade garlic and cumin	6 €
Saucisson de Taureau / Bull sausage	15 €
"Déjeuner du Paysan" - Terrine Pur Porc / Pork Terrine	8 €
Terrine de Lapin au Romarin / Rabbit Terrine with Rosemary	8 €

Végétariens - Vegetarians

Compotée d'épeautre aux légumes / Spelt compote with vegetables	10 €
Vefouté de Lentilles vertes du Puy / Green lentils cream from Le Puy	9 €

Plats - Dishes

Pavé de Saumon et son écrasé de pomme de terre / Salmon steak with mashed potato	16 €
<u>Pâtes farcies Ricotta Epinard</u> / Stuffed pasta Ricotta Spinach	12 €
<u>Couscous de Quinoa aux 3 viandes</u> / Quinoa Couscous with 3 meats	16 €

Desserts

Ananas au sirop et épices des Îles / Pineapple in syrup and Island spices	5 €
Compote pomme - poire - coing / Apple - Pear - Quince compote	5 €
Compote pomme - banane - fraise / Apple - Banana - Strawberry compote	5 €



Elaboré par le Chef étoilé /
Developped by Starred Chef
Laurent Azoufay



Fabriqué par / Developped by
Maison Val de Luce



Spécialité provençale
Provençal speciality