



Hôtel côté *sable*  
Spa by CLARINS  
\*\*\*\*  
CAP FERRET

# Room Service

## VIN / CHAMPAGNE

### VIN BLANC

#### BORDEAUX

Château Haut Rian , 2021  
Entre-Deux-Mers

VERRE 12.5CL

7,00 €

### VIN ROUGE

#### BORDEAUX

Château de Lionne 2018 , Graves

8,00 €

### CHAMPAGNE

#### BLANC

Deutz Brut classique

COUPE 12CL

16,00 €

Café, Thé, Chocolat, Sodas, Apéritifs et Digestifs... tout ce que vous désirez ou presque en appelant la réception (9)

Coffee, Tea, Chocolate, Sodas, Aperitifs and Digestives ... all you desire by calling the reception (9)





Hôtel côté *sable*  
Spa by CLARINS  
\*\*\*\*  
CAP FERRET

# Room Service

## ENTRÉES

Rillettes de canard à l'orange (sans gluten) <i>Duck rilette with orange (gluten free)</i>	14 €
Terrine de saumon et St. Jacques au champagne Lorient <i>Salmon and scallops terrine made with Lorient champagne</i>	14 €
Velouté de courge butternut <i>Butternut squash soup</i>	14 €

## PLAT

### SELECTION DE PLAT CUISINÉ "BOCO DU CHEF"

Bœuf braisé en parmentier <i>Braised beef parmentier</i>	23 €
Salade de lentilles, pommes, noisettes et fromage frais aux herbes <i>Lentil, apple, hazelnut and fresh herb cheese salad</i>	22 €
Volaille sautée, tombée d'aubergines, oignons et figes, curry de lentilles et riz <i>Sautéed poultry, aubergine, onion and figs, lentil curry and rice</i>	22 €

## DESSERTS

Tiramisu de Clemente <i>Tiramisu of Clemente</i>	10 €
Mousse de kiwi, citron et chocolat blanc <i>Kiwi, lemon and white chocolate mousse</i>	10 €