

Room service 24h/24h

L'Ibérique/ The Iberian

Lomo Cebo Di Campo, chorizo Ibérique, Jabugo Cinco Jotas, capron, ail confit, pain toasté à l'huile d'olive du Moulin du Calanquet et tomates séchées.

Lomo Cebo Di Campo, Iberian Chorizo, Jabugo Cinco Jotas (Raw ham), capron, candied garlic, toasted bread with Calanquet olive oil and dried tomatoes.

25 EUROS

Le Cœur de saumon Bio / Organic smoked Salmon

Façon gravlax aux agrumes et épices douces, mascarpone au citron vert et romarin, pain toasté à l'huile d'olive du Moulin du Calanquet.

Gravlax style with citrus fruits and sweet spices, lime and rosemary mascarpone, bread toasted with olive oil from Moulin du Calanquet.

22 EUROS

Le Foie Gras de la Maison Rougier / Duck Foie Gras from Maison Rougier

Mi-cuit, chutney de mangue au citron vert et piment d'Espelette, pain aux céréales toasté.

Semi-cooked, mango chutney with lime and Espelette pepper, toasted cereal bread.

28 EUROS

La Sélection de fromages / Cheese selection

Assortiment de 4 fromages du moment, brebis, vache et chèvre, accompagné de confiture de figue au poivre Penja, de fruits secs, d'une salade de jeunes pousses acidulées et de pain.

Assortment of 4 cheeses of the moment, sheep, cow and goat, served with fig jam with Penja pepper, dried fruits, a salad of tangy young shoots and bread.

30 EUROS

La Vanille / Vanilla

Crème brûlée à la cassonade et tuile croquante.

Crème brûlée with brown sugar, crunchy biscuit.

15 EUROS

Le Chocolat / Chocolate

Mousse caraïbe, cœur coulant caramel au beurre salé.

Caraïbe foam, heart of salted butter caramel.

15 EUROS