

# Room service 24h/24h

## **L'Ibérique/ The Ibèrian**

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.

*Crepe brulee 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