



## Carte du Room Service

Nous vous proposons selon l'heure une offre de restauration classique sur plateau. Pour tous renseignements ou commande veuillez composer le 2. Prévoir une attente d'environ 30 minutes, le dessert sera servi dans un deuxième temps, pour le commander veuillez composer le 2.

**De 12h à 15h et de 18h à 20h30 le lundi et mardi**  
**De 10h à 20h30 du mercredi au dimanche \***

Saumon fumé par nos soins au bois de Hêtre, Medley de Beurre et Pain croustillant.....	28 €
🌱 Soupe végétale dans une version Asiatique et Aromatique .....	24 €
avec des Suprêmes de Volaille.....	30 €
Le Pâté en croûte « Ancienne Auberge », jus miroir à la Syrah.....	34 €
La Salade Caesar	Nature..... 20 €
	avec des Suprêmes de Volaille..... 24 €
	avec de la Ventrèche de Thon ..... 24 €
Tendre Aloyau de Bœuf Charolais Label Rouge avec une Purée de Pomme de Terre au Mascarpone .....	46 €
Poisson du Jour, au mariage d'Epices, Bouquet de Légumes tendres.....	42 €
Poulet de Bresse à la crème « Mère Blanc », Riz Pilaf.....	39 €
	avec des Morilles..... 47 €
Pasta Penne ( <i>sans Gluten possible</i> )	🌱 Arrabbiata ..... 20 €
	🌱 Pesto..... 20 €
	Mijoté de Bœuf..... 24 €
Caviar (30 gr) .....	95 €
Sélection de Fromages de nos régions .....	19 €
Fromage Blanc en faisselle à la crème de Bresse AOP.....	15 €
Crèmeux Chocolat, Chantilly lacté, Biscuit Cacao de Guanaja 70% .....	20 €
Riz au Lait Vanillé, Caramel salé, Gelée Fruit de la Passion .....	19 €
Crème Caramel aux Œufs de la Cyril et Lait entier .....	19 €
Fruits du moment en Gelée, Sorbet, le Jus glacé .....	19 €
Le coffret de 8 Macarons assortis .....	20 €
Le plateau de Mignardises.....	20 €

Pour les enfants nous pouvons vous proposer un menu équilibré composé d'un plat et d'un dessert ..... 30 €

🌱 Plat végétarien, sans viande ni poisson.

\*La disponibilité des plats dépend des arrivages, il se peut qu'un plat vienne à manquer.



***A toute heure, vous pouvez également commander***

Saumon fumé par nos soins au bois de Hêtre .....	28 €
Le Pâté en croûte « Ancienne Auberge », jus miroir à la Syrah .....	34 €
Sélection de Fromages de nos régions .....	19 €
Crèmeux Chocolat, Chantilly lacté, Biscuit Cacao de Guanaja 70%.....	19 €
Fruits du moment en Gelée, Sorbet, le Jus glacé.....	20 €
Le Coffret de 8 Macarons assortis.....	20 €

Madame, Monsieur,

Nous vous souhaitons un agréable repas.

Lorsque celui-ci est terminé, nous vous invitons à  
contacter la réception au **2**

afin que nous puissions vous débarrasser.

Sincères Salutations,  
L'équipe Georges Blanc



## ***Un Choix de Boissons pour accompagner votre Repas***

Eau plate : Evian, Treignac (75cl) .....	10 €
Eau Pétillante : Badoit, Badoit rouge, Châteldon (75 cl) .....	10 €
Sodas, jus de fruits.....	7 €
Café, Décaféiné, Thé, Infusion.....	10 €

### **CHAMPAGNE :**

Champagne Duval Leroy « Sélection Georges Blanc ».....	140 €
Champagne Deutz Cuvée « Amour de Deutz » .....	400 €
La Coupe de Champagne .....	25 €

### **VINS BLANCS :**

Bourgogne Blanc, « Château d'Igé » 2016.....	80 €
Ladoix « Les Gréchons » Domaine Claude Chevalier 2017.....	140 €
Chassagne Montrachet « Abbaye de Morgeot » Domaine Moret 2017 .....	170 €

### **VINS ROSÉS :**

Côtes-de-Provence « M » Château Minuty 2019.....	65 €
Côtes-de-Provence « M-G » Maison Gutowski 2019.....	75 €

### **VINS ROUGES :**

Saint Joseph « Vieilles Vignes » Domaine De Gouye 2017.....	120 €
Santenay « Clos Rousseau » Domaine Chevrot 2016.....	140 €
Saint Estèphe, Château Haut-Marbuzet 2004.....	170 €

**Un supplément de 5 € est facturé pour chaque commande en chambre.**

La carte des Vins du Restaurant Gastronomique est à votre disposition les mercredis et jeudis soir ainsi qu'au déjeuner et dîner du vendredi, samedi et dimanche.

**Une carte indiquant des allergènes contenus dans les plats et dans les vins est à votre disposition sur demande.**

Prix nets taxes et service compris – Été 2021