VILLAGE Blanc

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 2000.
Prévoir une attente d'environ 30 minutes, le dessert sera servi dans un deuxième temps,
pour le commander veuillez composer le 2000.

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

Saumon fumé au bois de Hêtre, Medley de Beurre et Pain croustillant		28 €
Assiette de Jambon Ibérique		37 €
V Soupe de Saison		24 €
Le Pâté en croûte « Ancienne Auberge », jus miroir à la Syrah		34 €
La Salade Caesar	Nature	20 €
	avec des Suprêmes de Volaille	24 €
	avec des Salpicons de Homard	35 €
Tendre Aloyau de Bœuf Charolais Label Rouge avec une Purée de Pomme de Terre au Mascarpone		46 €
Poisson du Jour, Sucs de Crustacés, Bouquet de Légumes tendres		42 €
Poulet de Bresse à la crème « Mère Blanc », Riz Pilaf		39 €
	avec des Morilles	47 €
Pasta Rigatoni *(sans Gluten possible)*	V Arrabbiata	20 €
	Carbonara	24 €
	Bœuf confit au Mariage d'Epices	24 €
Caviar (30 gr)		95 €
Sélection de Fromages de nos régions		19 €
Fromage Blanc en faisselle à la crème de Bresse AOP		15 €
Le Classique Moelleux au Chocolat noir		19 €
Crème Caramel-Vanille aux Œufs de la ferme de Cyril		19 €
Fruits du Moment, Jus Glacé, Fraîcheur de Coriandre		19 €
Gâteau « Grand-Mère Blanc » à l'Orange		19 €
Le coffret de 8 Macarons assortis		20 €
Le plateau de Mignardises		20 €

V *Plat végétarien, sans viande ni poisson.*

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

VILLAGE Blanc

A toute heure, vous pouvez également commander

Saumon fumé au bois de Hêtre ..... 28 €
Le Pâté en croûte « Ancienne Auberge », jus miroir à la Syrah ..... 34 €
Sélection de Fromages de nos régions ..... 19 €
Le Classique Moelleux au Chocolat noir ..... 19 €
Crème Caramel-Vanille aux Œufs de la ferme de Cyril ..... 19 €
Gâteau « Grand-Mère Blanc » à l'Orange ..... 19 €
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 **2000** afin que nous puissions vous débarrasser.

Sincères Salutations,

La carte des Vins du Restaurant Gastronomique est à votre disposition les jeudis soir ainsi qu'au déjeuner et diner du vendredi, samedi et dimanche.
Une carte indiquant des allergènes contenus dans les plats et dans les vins et l'origine des viandes est à votre disposition sur demande.

Prix nets taxes et service compris – Printemps 2024

VILLAGE Blanc

Un Choix de Boissons pour accompagner votre Repas

Apéritif maison

composition fruitée autour de la Framboise, de la Myrtille
et de la Fleur de Sureau

20 €

Eau plate : Evian, Velleminfroy (1L)	10 €
Eau Pétillante : Badoit, Badoit rouge, Châteldon (75 cl)	10 €
Sodas, jus de fruits	7 €
Café, Décaféiné, Thé, Infusion	10 €

CHAMPAGNE & CRÉMANT

	12 cl	*75 cl*
Champagne Frerejean Frères	28 €	140 €
Champagne Duval-Leroy Rosé « Sélection Georges Blanc »	30 €	170 €
Champagne Krug « Grande Cuvée »	50 €	200 €

VINS BLANCS :

Montagny 1er Cru « Découverte » D. Stéphane Aladame	2020	25 €	120 €
Macon-Villages « Fleur d'Azenay » D. d'Azenay	2021	15 €	62 €
Ladoix « Les Bois Grechons » Domaine Mallard	2017	30 €	140 €
Saint Aubin 1er Cru « Le Charmois » D. Pascal Matrot	2017		130 €
Côtes-du-Rhône, Domaine Jean-Paul Jamet	2017		90 €
Sancerre, Domaine Vacheron	2019		120 €

VINS ROSÉS :

Côtes-de-Provence « Château de Selle » Domaine de Ott	2019	30 €	90 €

VINS ROUGES :

Bourgogne « Terres de Famille » D. de la Vougeraie	2017	25 €	150 €
Chorey-Lès-Beaune « Les Poiriers » D. Decelle-Villa	2017	30 €	100 €
Régnié « Sous la Croix » D. Les Capréoles	2020	20 €	90 €
Nuits-Saint-Georges « Les Lavières » D. Daniel Rion	2016	35 €	170 €
Saint Joseph « Cuvée du Papy » D. Stéphane Montez	2017		160 €
Lirac « Les Sables d'Arènes » D. Giraud	2018		120 €