

# MENU

## Room Service

Du Mardi au Dimanche  
De 12h à 15h et de 18h à 20h30

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**.

Saumon fumé au bois de Hêtre, Medley de Beurre et Pain croustillant.....	28 €
Sélection de Charcuterie des Salaisons de Meillonas.....	28 €
 Des Tomates multicolores de variétés anciennes et une Mozzarella di Bufala au Basilic Genovese .....	20 €
Le Pâté en croûte « Ancienne Auberge », jus miroir à la Syrah .....	34 €
La Salade Caesar	
Nature .....	16 €
avec des Suprêmes de Volaille .....	24 €
avec des Salpicons de Homard.....	30 €
Tendre Aloyau de Bœuf Charolais Label Rouge avec une Purée de Pomme de Terre au Mascarpone .....	46 €
Bar Rôti aux essences anisées et Condimentée d'une Vierge acidulée .....	42 €
Poulet de Bresse à la crème « Mère Blanc », Riz Pilaf .....	39 €
avec des Morilles.....	47 €
Pasta alla « Georges Blanc » ( <i>sans Gluten possible</i> )	
Arrabbiata.....	20 €
Guanciaie .....	24 €
Veau confit façon Stroganoff.....	24 €
 À l'Herbe Royale.....	24 €
<b>Caviar (30 gr).....</b>	<b>95 €</b>
Sélection de Fromages de Fabien Picard .....	19 €
Fromage Blanc en faisselle à la crème de Bresse AOP .....	15 €
Le Classique Moelleux au Chocolat noir .....	19 €
Le bel Éclair « Paris-Bresse » au Caramiel Beurre salé .....	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 €

 Plat végétarien, sans viande ni poisson.

CARTE

# MENU

## Room Service

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 €
Le bel Éclair « Paris-Bresse » au Caramiel Beurre salé .....	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,  
L'équipe Georges Blanc

La carte des Vins du Restaurant Gastronomique est à votre disposition les 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.

En basse saison, nous n'assurons pas de Room Service le lundi.

Sauf indications contraires, nos viandes sont nées, élevées et abattues en France.

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

CARTE

# MENU

# Room Service

## Un Choix de Boissons pour accompagner votre Repas

### Apéritif maison

Composition autour de la Pêche, des Fruits Rouges et de la Lavande,  
complétée au Blanc de Blancs

25 €

Eau plate : Evian (75CL), Velleminfroy (1L).....	10 €
Eau Pétillante : Badoit, Badoit rouge, Châteldon (75 cl) .....	10 €
Sodas, jus de fruits .....	10 €
Notre sélection de Cafés et Décaféinés issu de la Maison de Torréfaction Dagobert à Chatillon-Sur-Chalaronne .....	10 €
Nos Infusions de la Maison C comme Cueillette à Viriat .....	12 €
Nos Thés grands crus de la Maison Confidentiali'thé à Bellet .....	12 €

### CHAMPAGNE & CRÉMANT

	12 cl	75 cl
Champagne Pol ROGER « Brut Reserve » .....	30 €	140 €
Champagne DEUTZ Rosé « Sakura » .....	40 €	180 €
Champagne Krug « Grande Cuvée » .....	50 €	400 €

### VINS BLANCS

Montagny 1 <sup>er</sup> Cru « Découverte » D. Stéphane Aladame .....	2020	25 €	100 €
Macon-Villages « Fleur d'Azenay » D. d'Azenay .....	2022	15 €	62 €
Ladoix « Les Bois Grechons » Domaine Mallard .....	2017	30 €	140 €
Saint Aubin 1 <sup>er</sup> Cru « Le Charmois » D. Pascal Matrot .....	2017		130 €
Côtes-du-Rhône, Domaine Jean-Paul Jamet.....	2018		90 €
Sancerre, Domaine Vacheron .....	2019		120 €

### VINS ROSÉS

Côtes-de-Provence « By Ott » Domaine de Ott .....	2024	20 €	65 €
---	------	------	------

### VINS ROUGES

Bourgogne Côte d'Or, Domaine Morey-Coffinet .....	2021	25 €	100 €
Chorey-Lès-Beaune « Les Poiriers » D. Decelle-Villa.....	2018	30 €	100 €
Régnié « Sous la Croix » D. Les Capréoles .....	2021	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 €

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.  
Prix taxes et service inclus

BOISSONS