

# ROOM SERVICE

## Les Plats

### Marmite de la mer & Duo de riz cuisiné : 7 €

Mariage de la terre et de la mer, ce duo de truite et tacaud 100% français & ce duo de riz de Camargue sont cuisinés avec une sauce onctueuse.

### Poulet pandan & Riz cuisiné : 7 €

Poulet servi avec riz jasmin, petits légumes et sauce au lait de coco, citronnelle, curry, le tout enrobé d'une feuille de pandan à retirer avant dégustation.

### Gratin de conchiglioni farcies au fromage Corse : 7 €

Les conchiglioni, grosses pâtes en forme de coquillage, sont ici farcies avec de la brousse de brebis corse, des allumettes de jambon fumé au bois de hêtre, et nappées de pulpe de tomates et pesto.

### Merlu sauce au cidre et pommes de terre grenaille : 7 €

Ce merlu issu de la pêche française est préparé avec une sauce crémeuse au cidre brut et servi avec des pommes de terre grenaille et des champignons de Paris.

### Patate douce grillée, boulghour, légumes verts, bio : 7 €

Cette assiette végétarienne et bio mixe patate douce, boulghour, épinards, fèves et fromage de chèvre, agrémentés d'une sauce aux herbes.

## Les Desserts

### Crumble aux fruits rouges : 3 €

Une pâte à crumble croustillante posée sur un lit de fruits rouges : griottes, groseilles, cassis, mûres et framboises.

### Moelleux au chocolat minute : 3 €

Un moelleux croustillant à l'extérieur et tendre à l'intérieur avec sa texture fondante et son cœur au chocolat bien coulant.

### Tartelette chocolat caramel beurre salé : 3 €

L'alliance chocolat et caramel beurre salé est un feu d'artifice de gourmandise. La pâte croustille sous la dent, comme les noisettes pralinées, puis la ganache au chocolat fond en bouche sur le caramel au beurre salé.

### 2 Tartelettes au citron : 3 €

Un dessert irrésistible que ce duo gourmand : une pâte sablée pur beurre et croustillante, nappée de crème au citron sucrée et légèrement acidulée.

### Tartelette framboise, 1 part : 3 €

Un dessert délicieux que cette tartelette onctueuse avec ses framboises entières et sa pâte brisée très gourmande.

*Notre objectif étant de vous proposer une restauration plus originale que des pizzas, sandwichs ou autre junk-food, nous avons testé nous-mêmes puis sélectionné pour vous des plats cuisinés aux recettes originales, bio ou équilibrées, et des desserts de la marque Picard.*

*Nous mettons à votre disposition un micro-ondes, des assiettes, couverts, verres, etc.*

