

Château de Roussan

CARTE ROOM SERVICE - DINER INTIME EN CHAMBRE

CHEF JULIEN KOSCIELNY

Se mettre en bouche...

- plateau plaisir à partager : 17€
2 gambas croustillantes et sauce légèrement piquante
petits rouleaux de printemps de légumes et herbes
panisses à la Marseillaise et aïoli d'ail noir

ENTREES

- raviole au crabe, fondue de poireaux et cacahuètes 22€
bouillon citronnelle et curcuma
- foie gras de canard mi-cuit, chutney pomme vanille 24€
brioche au sarrasin
- pomme de terre en texture et champignons 18€
- sardines marinées a la chermoula juste cuites, houmous 15€
& légumes croquants
- saumon en gravlax roulé, mascarpone, gingembre, fenouil 17€

PLATS

- poulpe sauté, légumes grillés, jus à l'encre de seiche, 28€
huile, coriandre, ail
- filet de saint pierre rôti, asperges vertes et algues nori 39€
jus d'arêtes parfumé au lard
- lotte en bourride safranée 34€
- navarin d'agneau de Provence printanier 22€
(asperges, artichauts, wok de légumes et petit épeautre)
- paleron de boeuf braisé, carottes grillées, 27€
yaourt au carvi, jus de braisage au porto
- filet de veau en basse température, 37€
purée de céleri et enoki, condiment oignons doux,
câpres, jus au vinaigre de framboises
- déclinaison végétale de légumes du moment 22€

FROMAGES ET DESSERTS

- fromages artisanaux 3 fromages 15€ ou 5 fromages 22€
- tarte citron meringuée déstructurée 12€
- chou comme un Paris Brest aux noix de Pécan 12€
- la sphère chocolat noir, café, noisette 14€
- tarte amandine à la fleur de thym 12€
- le fraisier gariguetta 12€

Merci de commander votre repas au plus tard avant 12h pour le dîner
Service du repas en chambre pendant les horaires d'ouverture de réception.
Prix nets en euros TTC, service inclus.