

Château de Roussan

CARTE DEJEUNER ROOM SERVICE

CUISINÉ PAR PIERRE LOUIS POIZE

ENTREES

- avocat crevettes sauce cocktail 15€
- 6 huîtres fine de claire n°3 15€
- salade veggie (patate douce, wok, lentilles, pois chiches, haricots blancs, wakamé, soja) 11€
- salade haddock (patate douce, wok de légumes, wakamé, haddock, soja, menthe) 11€
- potage Billy bi, moules, safran, poireaux 10€
- gravlax de saumon roulé, fenouil, mascarpone, paprika 10€
- foie gras extra mi cuit au naturel 16€

PLATS

- navarin d agneau de Provence, wok de légumes, riz thaï parfumé 15€
- curry massaman poulet fermier, lait de coco, gingembre, riz thaï parfumé 14€
- daube de joue de boeuf black angus au vin rouge 15€
- risotto d'épeautre aux cèpes séchés ou gratin dauphinois
- cabillaud frais en brandade, wok de légumes, wakamé 14€
- carry de quasi de veau, sauce sucrée/salée, curcuma, gingembre 14€
- risotto d'épeautre aux cèpes séchés 13€

FROMAGES ET DESSERTS

- assiette de fromages 10€
- tiramisu lychee sirop de rose 7€
- gâteau grand-mère (café cacao crème au beurre) 7€
- pavlova, mousseline agrumes 7€

Merci de commander votre repas jusqu'à 11h pour le déjeuner (sauf lundi et mardi)
Service du repas en chambre pendant les horaires d'ouverture de réception.
Prix nets en euros TTC, service inclus.