

## Les desserts de notre Chef Pâtissier Yvan Poupard

*Desserts from our pastry chef Yvan Poupard*

**Tout chocolat de chez Valrhona : crémeux Ivoire & Jivara, biscuit et sorbet** 16€

*Chocolate from Valrhona: creamy Ivoire & Jivara, biscuit and sorbet*

**La violette de Toulouse : fruits rouges, crémeux vanille bourbon, sorbet maison** 16€

*The Toulouse violet: red fruits, bourbon creamy vanilla and homemade sorbet*

**Figue fraîche glacée au Porto, crémeux fromage blanc et sorbet à la figue** 16€

*Iced fresh fig with Porto, creamy fromage blanc and fig sorbet*

**Eventail de fruits frais accompagnés d'un sorbet** 10€

*Seasonal fruits coming with a sorbet*

**Vins et champagne au verre / Glass of wine and champagne** 15cl

### Vins Blanc / White wine

2015 Bordeaux, Michel Lynch 14€

2014 Pacherenc du Vic-Bilh-Sec, Château Laffite Teston « Ericka » 12€

2015 IGP Pays d'Oc, Domaine Caux et Sauzens 10€

### Vins Rouge / Red wine

2012 Graves, Domaine de la villa Bel-Air 14€

2013 Corbières, Domaine des Pierres Bleues 12€

### Vin Rosé / Rosé wine

2015 Provence, Château de Léoube 10€

### Champagne

Taittinger Brut 16€

Billecart Salmon Rosé 19€

**Pour tous repas pris en chambre, nous facturons un supplément de 15 €**

*For every room service ordered, there is a service charge of 15€*

**Prix net TTC / Net prices, taxes included**

## CARTE ROOM SERVICE AUTOMNE 2016

### ROOM SERVICE MENU AUTOMN 2016



Jérôme Ryon  
Chef étoilé Hôtel de la cité



Thomas Vonderscher  
Chef exécutif



## Room services 24h/24h

### Salé / Salted

<b>Velouté de légume de saison, croûtons et comté</b> <i>Seasonal vegetables soup, croutons and comté cheese</i>	<b>12€</b>
<b>Saumon fumé de chez Petrossian à la betterave</b> <i>Beetroot smoked salmon from Petrossian house</i>	<b>18€</b>
<b>Sélection de charcuteries Ibériques</b> <i>Dried meat from Iberique country</i>	<b>18€</b>
<b>Fromages affinés par la maison Bousquet de Carcassonne</b> <i>Cheese platter from Bousquet factory in Carcassonne</i>	<b>16€</b>
<b>Rillettes de canard ou pâté de campagne (fabrication artisanale)</b> <i>Duck rilette or country pâté (traditional production)</i>	<b>10€</b>

**A essayer absolument / A must try** **60€**

#### **Caviar Alverta Royal** (20g)

Caviar from California

**Servi avec du beurre de cidre et pain de seigle**

Served with cider butter and rye bread toast



### Sucré / Sweet

<b>Crêpes Suzette aux suprêmes d'oranges</b> <i>Crepes Suzette with orange supreme</i>	<b>12€</b>
<b>Ananas caramélisé et verveine fraîche</b> <i>Caramelised pineapple with fresh verbena</i>	<b>10€</b>

**Pour tous repas pris en chambre, nous facturons un supplément de 15 €**

*For every room service ordered, there is a service charge of 15€*

**Disponible de 19h30 à 21h30 sauf le dimanche**  
**Available from 7.30pm to 9.30pm except on Sunday**

### Entrées / Starters

<b>Foie gras de canard extra / Natural duck foie gras</b> Fine gelée de violette et baie de cassis. Une brioche maison <i>Jelly of violet flower and blackcurrant berries. A homemade warm brioche</i>	<b>38€</b>
<b>Huître n°3 de chez Tabouriech / Oysters n°3 from Tabouriech house</b> Pulpe de pomme granny smith et fenouil. Pain de seigle et beurre de cidre <i>Pulp of granny smith and fennel. Rye bread and lemon butter</i>	<b>36€</b>
<b>Crèmeux de carotte des sables / Creamy of "Sand carrot"</b> Betterave et carotte de couleur marinées au vinaigre de truffe. Un pain Melba <i>Marinated colored beetroot and carrot with vinegar of truffle. A Melba bread</i>	<b>32€</b>

### La mer / From the sea

<b>Homard breton rôti au beurre de chorizo / Roasted lobster with chorizo butter</b> Vermicelles safranés, calamars et moules de Bouchot. Un jus de homard <i>Vermicelli with local saffron, squid and Bouchot mussels. A lobster jus</i>	<b>52€</b>
<b>Filet de sole glacée au crémant de Limoux / Sole fillet cooked with Limoux crémant</b> Gnocchis de pommes de terre et d'artichauts <i>Potato and artichoke gnocchi</i>	<b>42€</b>

### La Terre / From the ground

<b>Filet de bœuf Aubrac, foie gras et joue de bœuf braisée</b> <i>Beef fillet from Aubrac, duck foie gras, braised cheek beef</i> Churros de pommes de terre oignons et truffes, sauce Périgourdine <i>Potatoes churros with onions and truffles, Perigourdine sauce</i>	<b>44€</b>
<b>Noix de ris de veau poêlé / Caramelised sweetbread</b> Macaronis farcis aux cèpes et croûte de parmesan <i>Macaroni pasta stuffed with boletus mushroom, parmesan cheese rind</i>	<b>42€</b>

### Végétarien / Vegetarian

<b>Risotto Carnaroli au raisin noir, betterave et côte de sucrine</b> <i>Risotto Carnaroli cooked with red grape, beetroot and watercress salad</i> Lié au chèvre sec et truffe de Bourgogne. Une sauce cressonnière <i>Goat cheese, Burgundy truffles and watercress sauce</i>	<b>38€</b>
--	------------