

MENU ROOM-SERVICE

Ouvert tous les jours de 12h à 22h
en partenariat avec le Café Primerose

ENTRÉES

Poulpe grillé, artichauts frits, pickles	14 €
Camembert rôti, miel et thym	11,50 €
Escargots de Bourgogne, x6	12 €
Foie gras mi-cuit, chutney de figues	18 €



PLATS



Salade de l'été <i>Pastèque, concombre, melon, feta, olives Kalamata, oignons rouges, roquette</i>	17 €
Tataki de saumon <i>mariné au soja et au sésame, poêlée de légumes</i>	23 €
Belle entrecôte grillée <i>Sauce poivre, purée de pommes de terre, salade</i>	29,50 €
Burger Primerose <i>Bun artisanal, boeuf, oignons confits, poitrine fumée, cheddar, frites - Supplément garniture : 4€</i>	19 €
Salade Caesar au poulet pané et croûtons	18,50 €
Tartare de boeuf , frites, salade	18,50 €

DESSERTS

Assiette de fromages fermiers	10 €
Brioche perdue caramel au beurre salé, glace vanille	9,50 €
Crème brûlée à la vanille de Madagascar	9 €
Crêpes	
• Chocolat maison ou caramel beurre salé	7,50 €
• Grand Marnier	8,50 €



ROOM-SERVICE MENU

Open every day from 12pm to 10pm
en partnership with the Café Primerose

STARTERS

Grilled octopus, fried artichokes, pickles	14 €
Roast Camembert, honey and thyme	11,50 €
Burgundy snails, x6	12 €
Semi-cooked foie gras with fig chutney	18 €



MAINS

Summer salad <i>Watermelon, cucumber, melon, feta cheese, Kalamata olives, red onions, rocket</i>	17 €
Salmon Tataki <i>Marinated in soy and sesame, pan-fried vegetables</i>	23 €
Grilled rib steak <i>Pepper sauce, mashed potatoes, salad</i>	29,50 €
Primerose Burger <i>Homemade bun, beef, pickled onions, smoked bacon, cheddar cheese, chips - Extra topping: €4</i>	19 €
Caesar salad, breaded chicken and croutons	18,50 €
Beef tartare, chips, salad	18,50 €

DESSERTS

Farmhouse cheese platter	10 €
Brioche perdue, salted butter caramel and vanilla ice cream	9,50 €
Crème brûlée, Madagascar vanilla	9 €
Crêpes	
• <i>Homemade chocolate or salted butter caramel</i>	7,50 €
• <i>Grand Marnier</i>	8,50 €

