

# CARTE FOODTIME

by  boco



---

**N**

---

SERVICE PROPOSÉ AU BAR / EN CHAMBRE **24H 7/7**  
COMMANDEZ EN APPELANT LA RÉCEPTION **EN COMPOSANT LE 9**

SERVICE AT THE BAR / IN THE ROOM **24H 7/7**  
ORDER THROUGH THE RECEPTION **BY DIALING 9**

---

# Menu

*Des recettes saines et gourmandes signées  
par des chefs étoilés et pâtisseries de renom*

## ENTRÉES

- Velouté courges butternut *by Gilles Goujon* **13,00**
- Caviar d'aubergine au piment d'Espelette **13,00**
- Délice de saumon **13,00**
- Foie gras de canard entier **16,00**
- Pâté de porc à l'ancienne au chablis **11,00**

## PLATS

- Blanquette de saumon safranée, tagliatelles de légumes *by Vincent Fourniot* **19,00**
- Mijoté de canard, mousseline de haricots et céleri *by Vincent Fourniot*
- Penne, tombée de légumes et mozzarella *by Vincent Fourniot*
- Bœuf braisé en parmentier *by Régis Marcon*
- Blanquette de volaille citronnée *by Régis Marcon*
- Gâteau d'aubergines et tomates cerises à la « Parmesane » *by Jean-Michel Lorain*  
(froid ou chaud)

## SALADES disponibles du 15/04 au 30/09/2020 **16,00**

- Consultez la réception pour choisir votre salade

## DESSERTS

- Compote pommes - poires, fève tonka *by Vincent Fourniot* **9,00**
- Crème caramel au beurre salé *by Vincent Fourniot*
- Cheese cake rhubarbe-Framboise *by Philippe Conticini*
- Mi-cuit Chocolat Valhrona *by Frédéric Bau*



# Menu

*Discover our boco recipes in our menu :  
healthy, gourmet & created by Michelin starred chefs*

## STARTERS

- Butternut squash velouté *by Gilles Goujon* **13,00**
- Eggplant caviar with Espelette chili pepper **13,00**
- Salmon rillettes **13,00**
- Foie gras **16,00**
- Pork paté with Chablis **11,00**

## MAIN DISHES

- Salmon with safran and vegetable spaghettis *by Vincent Fourniot* **19,00**
- Stewed duck, celery and bean muslin *by Vincent Fourniot*
- Penne with vegetables & mozzarella *by Vincent Fourniot*
- Braised beef parmentier *by Régis Marcon*
- Chicken blanquette with lemon *by Régis Marcon*
- Eggplants with cherry tomatoes & parmesan cheese (cold or warm) *by Jean-Michel Lorrain*

## SALADS available from 15/04 to 30/09/2020 **16,00**

- Please call the reception for the choice of salads

## DESSERTS

- Pear and apple compote, tonka bean *by Vincent Fourniot* **9,00**
- Salted butter caramel cream *by Vincent Fourniot*
- Raspberry and rhubarb cheese cake *by Philippe Conticini*
- Dark Valhrona chocolate « Mi-cuit » *by Frédéric Ban*

# CARTE DRINKTIME



SERVICE PROPOSÉ AU BAR / EN CHAMBRE **24H 7/7**  
COMMANDEZ EN APPELANT LA RÉCEPTION **EN COMPOSANT LE 9**

SERVICE AT THE BAR / IN THE ROOM **24H 7/7**  
ORDER THROUGH THE RECEPTION **BY DIALING 9**

---

# Boissons · Drinks

## EAU, JUS DE FRUITS, BIÈRE / WATER, FRUIT JUICE & BEER

	25cl	33cl	50cl	1L
Eau: Evian ou Badoit / Water: Evian or Badoit			4€	7€
Jus Alain Milliat: Pomme, orange, pamplemousse, nectar d'abricot Alain Milliat juices: Apple, orange, grapefruit, apricot nectar			5€	
Sodas: Coca-cola, Coca-cola zero, Orangina, Lipton Iced Tea (pêche/peach), Schweppes Tonic			4€	
Bière locale «Font & Bleu»: Blonde BIO, blonde, blanche, ambrée, IPA Local beer «Font & Bleu»: Organic pale ale, lager, white, amber ale, IPA			6€	
Heineken			5€	
1664			5€	

## VIN BLANC / WHITE WINE

	20cl	25cl	37,5cl	75cl
Just Chardonnay			5€	
Chablis			14€	24€

## VIN ROUGE / RED WINE

Just Merlot			5€	
Château Recougne Bordeaux Supérieur			12€	18€

## VIN ROSÉ / ROSÉ WINE

Minuty Côtes de Provence				24€
--------------------------	--	--	--	-----

## CHAMPAGNE

Pop Pommery			16€	
Pop Pommery Rosé			18€	
Besserat Brut			30€	50€
Ruinart Brut				80€

TOUS NOS PRIX SONT EN EUROS ET TTC - TVA 10% et 20% sur les boissons alcoolisées.  
ALL OF OUR RATES ARE IN EUROS AND VAT INCLUDED - VAT 10% and 20% on alcoholic beverages.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ / PLEASE ENJOY RESPONSIBLY



**AIGLE NOIR**

★ ★ ★ ★ Fontainebleau

---

ATYPIO  
HOTELS • RESORTS



Groupe Atypio Hotels Resorts  
[www.atypio.com](http://www.atypio.com) / [contact@atypio.fr](mailto:contact@atypio.fr)