BOUTIQUE HÔTEL

CÉZANNE

AIX-EN-PROVENCE

★ ★ ★ ★

DISCOVER OUR SPECIAL SUGGESTION AT RECEPTION

Ask at reception for today's special suggestion.

DÉCOUVREZ NOTRE SUGGESTION DU MOMENT À LA RÉCEPTION

Renseignez-vous à la réception pour découvrir notre suggestion du moment.

MENU

STARTERS

Gazpacho	€5,50
Melon and Cured Ham Plate	€12.00
Watermelon and Feta Plate	€12.00
Tomato and Mozzarella Plate	€12.00

TO SHARE

Cheese & Charcuterie Board

Selection of French cheeses:
Goat cheese, Camembert, Mountain Tomme

Selection of cured meats:
Coppa, Serrano Ham, Mortadella, Rosette

Served with olive bread. — €16.00 (1 guest) / €25.00 (2 guests)

MAIN COURSES

Caesar Salad	€17.00
Baked Camembert with Honey	€17.00

DISCOVER PROVENCE

Les Délices du Luberon
A selection of local tapenades and Provençal delicacies. Please ask reception for our selection.

DESSERTS

Fresh Fruit Salad	€7.00

ICE CREAM SELECTION

Created by Atelier des Écrins Glacés
Recettes by Gérard Cabiron, Meilleur Ouvrier de France — €5,50

- Organic Raspberry Sorbet
- Vanilla & Pecan Ice Cream
- Caramel Ice Cream with Brownie Pieces

CARTE

ENTRÉES

Gaspacho	5,50 €
Assiette de melon jambon cru	12,00 €
Assiette de pastèque feta	12,00 €
Assiette de tomate mozzarella	12,00 €

À PARTAGER

Planche du Berger

Fromages :
Crottin de chèvre, Camembert, Tomme des montagnes

Charcuteries :
Coppa, Jambon Serrano, Mortadelle, Rosette

Pain aux olives — 16 € (1 personne) / 25 € (2 personnes)

PLATS

Salade César	17,00 €
Camembert rôti au miel	17,00 €

DÉCOUVRIR LA PROVENCE

Les Délices du Luberon
Une sélection de tapenades et de spécialités provençales. Renseignez-vous à la réception pour découvrir notre sélection.

DESSERTS

Salade de fruits	7,00 €

GLACES

Créées par l'Atelier des Écrins Glacés
Recettes de Gérard Cabiron, Meilleur Ouvrier de France — 5,50 €

- Sorbet framboise bio
- Glace vanille noix de pécan
- Glace caramel morceaux de brownie