

## ENTREE / STARTER 7,00 €

Houmous à l'huile de sésame grillé  
*Houmous prepared with grilled sesame oil* 

Rillettes traditionnelles  
*Traditionnal pork rillettes* 

Soupe du Potager, 100% légumes  
*Vegetable Garden Soup, 100% vegetables* 

## PLAT / MAIN COURSE 14,00 €

Truite Saumonée de Savoie au citron confit, riz de Camargue  
*Savoy Salmon Trout with lemon confit, Camargue rice* 

Volaille Yakitori, patates douces,  
*Poultry with Yakitori sauce, sweet potatoes* 

Risotto aux champignons de saison  
*Seasonal mushrooms risotto* 


Gnocchi à la crème de gorgonzola  
*Gnocchi with gorgonzola cream* 

## DESSERT / DESSERT 6,00 €

Fondant de poire, chocolat noir « Valrhona »  
*Pear & dark « Valrhona » chocolate cream* 

Panna Cotta aux fruits de saison  
*Seasonal fruits panna cotta* 

Riz au lait, caramel & fleur de sel  
*Rice pudding & salted caramel* 

Yaourt de ferme, nature ou aux fruits rouges  
*Farm yoghurt, natural or with red fruit* 

Salade de fruits frais  
*Fresh fruit salad* 

Le  
**Grey**  
HOTEL

## FORMULE avec Boisson soft / SET MENU with Soft drink

Entrée + Plat / Starter + Main course	22,50 €
Plat + Dessert / Main course + Dessert	21,50 €
Entrée + Plat + Dessert / Starter + Main course + Dessert	26,50 €

## FORMULE sans Boisson / SET MENU without Drink

Entrée + Plat / Starter + Main course	19,50 €
Plat + Dessert / Main course + Dessert	18,50 €
Entrée + Plat + Dessert / Starter + Main course + Dessert	23,50 €



Les Bocaux Bistrot's Parisiens en **Bocaux**  
A déguster dans votre chambre ou dans le Lounge

Parisian **Bistro** Cuisine in **Jars**  
To enjoy in your room or in our Lounge