

CARTE ROOM SERVICE by

FORMULE ENTRÉE + PLAT + DESSERT 25 €

ENTRÉES

By Gilles Goujon ***

- Velouté de courge butternut 9,00 €

By Jean-Michel Lorain **

- Crème de lentilles, huile de noix 9,00 €
- Caviar d'aubergines au piment d'Espelette 8,00 €
- Terrine de pintade au miel et aux raisins 8,00 €

PLATS

By Régis Marcon ***

- Boeuf braisé en parmentier 14,00 €

By Vincent Ferniot

- Penne, tombée de légumes et mozzarella 12,00 €
- Blanquette de saumon safranée, tagliatelles de légumes 14,00 €

By Stéphane Décotterd

- Poulet au lait de coco et petits légumes 14,00 €

DESSERTS

By Philippe Conticini

- Cheesecake rhubarbe - framboise 7,00 €

By Frédéric Bau

- Mi-cuit chocolat Valrhona 7,00 €

By Vincent Ferniot

- Compote de pommes-poires, fève tonka 7,00 €
- Crème caramel au beurre salé 7,00 €

VINS

- Winnerie parisienne grisant blanc 2017 (75 cl) 24,00 €
- Sancerre heritage domaine alban roblin 2016 (10 cl) 9,00 €
- Petit Chablis domaines de la motte 2017 (10 cl) 7,00 €
- Winnerie parisienne grisant rouge 2016 (75 cl) 24,00 €
- Saint emilion grand cru château de béchaud 2014 (10 cl) 8,00 €
- Pauillac bois de rose la rose pauillac 2013 (10cl) 10,00 €
- Châteauneuf-du-pape domaine de la graveirette 2015 (10 cl) 13,00 €
- Winnerie parisienne grisant rose 2017 (75 cl) 24,00 €
- Côte de Provence prunelle villa vallebrosa 2016 (10 cl) 7,00 €

Retrouvez à la carte les recettes boco : des recettes saines
et gourmandes signées par des chefs étoilés et pâtisseries de renom



CARTE ROOM SERVICE **by**

SET MENU STARTER + MAIN COURSE + DESSERT 25 €

STARTERS

- By Gilles Goujon ***
- Butternut squash velouté 9,00 €
- By Jean-Michel Lorain **
- Lentils cream, nut oil 9,00 €
 - Eggplant caviar with Espelette chili pepper 8,00 €
 - Chicken rillettes with honey & grapes 8,00 €

MAIN COURSES

- By Régis Marcon ***
- Braised beef parmentier 14,00 €
- By Vincent Ferniot
- Penne with vegetables & mozzarella 12,00 €
 - Salmon with saffron & vegetable spaghettis 14,00 €
- By Stéphane Décotterd
- Chicken with coconut milk & vegetables 14,00 €

DESSERTS

- By Philippe Conticini
- Rhubarb & raspberry cheesecake 7,00 €
- By Frédéric Bau
- Dark Valrhona chocolate «mi-cuit» 7,00 €
- By Vincent Ferniot
- Pear & apple sauce, tonka bean 7,00 €
 - Salted butter caramel cream 7,00 €

WINES

- Winnerie parisienne grisant blanc 2017 (75 cl) 24,00 €
- Sancerre heritage domaine alban roblin 2016 (10 cl) 9,00 €
- Petit Chablis domaines de la motte 2017 (10 cl) 7,00 €
- Winnerie parisienne grisant rouge 2016 (75 cl) 24,00 €
- Saint emilion grand cru château de béchaud 2014 (10 cl) 8,00 €
- Pauillac bois de rose la rose pauillac 2013 (10cl) 10,00 €
- Châteauneuf-du-pape domaine de la graveirette 2015 (10 cl) 13,00 €
- Winnerie parisienne grisant rose 2017 (75 cl) 24,00 €
- Côte de Provence prunelle villa vallebrosa 2016 (10 cl) 7,00 €

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