

Eden-Roc



Ferrolly

Hôtel du Cap - Eden-Roc

Notre sélection de Caviar
Our selection of Caviar


Caviar impérial de Sologne <i>Caviar from Sologne</i> 30 g - 175€ / 50 g - 270€ / 125 g - 630€	Caviar Beluga <i>Beluga caviar</i> 50 g - 860€
--	--

Servi avec crème ciboulette et blinis - *Served with chive cream and blinis*




Les incontournables Eden-Roc
Eden-Roc specials

Buffet Eden-Roc <i>Eden-Roc buffet</i>	105
Buffet Eden-Roc suivi par la voiture de tranche du jour <i>Eden-Roc buffet followed by the roast trolley of the day</i>	155
Linguine aux palourdes <i>Linguine with clams</i>	78
Pâtes à la langouste royale <i>Spiny lobster pasta</i>	32/100 gr
Loup façon Eden-Roc <i>Seabass Eden-Roc style</i>	29/100 gr
Sole façon grenobloise pour 2 personnes <i>Sole cooked Grenoble style for two people</i>	160
Bouillabaisse pour 2 personnes (minimum 24 h à l'avance) <i>Bouillabaisse for two (pre order 24 h in advance)</i>	245
Tartare de boeuf au guéridon (160 g) <i>Beef tartare at the table</i>	78
Le fameux steak Diane <i>The notorious steak Diane</i>	84
La voiture de tranche du jour <i>The daily roast trolley</i>	65
Homard comme une salade César au guéridon <i>Lobster Caesar salad at the table</i>	145
Chariot de fromage <i>Cheese trolley</i>	30

Nos entrées de saison
Our seasonal starters

Raviole de butternut truffe et parmesan  <i>Butternut, truffle and parmesan cheese ravioli</i>	55
Tartelette de champignons du moment, feta et figues <i>Mushroom tartlet, feta cheese and figs</i>	58
Œuf façon meurette Guanciaie, girolles et jus de vin rouge <i>Meurette style egg</i> <i>Guanciaie, chanterelles and red wine sauce</i>	58
Plateau de fruits de mer Pincés de tourteau, 6 langoustines, 6 crevettes royales, 10 bulots <i>Shellfish platter</i> <i>Crab claws, 6 langoustines, 6 royal prawns, 10 whelks</i>	140

Nous tenons à votre disposition un choix de plats vegans, pour toute demande merci de vous adresser à nos équipes.
A selection of vegan dishes is available, don't hesitate to enquire with our team.

 Plats végétariens / *Vegetarian dishes*  Présence de fruits à coque / *Presence of nuts*  Présence de cacahuète / *Presence of peanuts*

Notre sélection de poissons
Fresh catch of the day








Selon arrivage, présenté au chariot, cuit selon votre choix : grillé / rôti / en croûte de sel.
Depending on availability, presented on our trolley and cooked according to your preference: grilled, roasted or in salted crust.

Loup - Daurade royale - Pageot - Pagre - Denti - Saint-Pierre <i>Sea bass - Sea bream - Pandora - Porgy - Dentex - John dory</i>	27/100 gr
Turbot - Chapon <i>Turbot - Scorpion fish</i>	29/100 gr
Homard - Langouste <i>Lobster - Pink spiny lobster</i>	32/100 gr

Sélection de viandes
Our meat selection

Suprême de volaille, sauce vin jaune, morilles et tombée d'épinards <i>Chicken breast, sweet wine sauce, morel mushrooms and sautéed spinach</i>	84
Escalope de veau milanaise by Giovanni's <i>Milanese veal Giovanni's style</i>	88
Agneau confit, petits légumes de saison, jus d'un navarin <i>Confit lamb with seasonal vegetables and navarin sauce</i>	89
Côte de bœuf black Angus, garniture grand-mère <i>Black angus beef rib, sautéed mushrooms, glazed onion and lardons</i>	250

Garnitures en supplément
Additional side dishes

Fleurs de courgettes garnies d'une ratatouille  <i>Zucchini flowers stuffed with ratatouille</i>	24
Cocotte de champignons du moment  <i>Seasonal mushrooms cocotte</i>	24
Purée de pommes de terre  <i>Home-made mashed potatoes</i>	24
Riz Basmati parfumé à la cébette et coriandre  <i>Basmati rice with spring onions and coriander</i>	24
Cocotte de légumes  <i>Vegetables casserole</i>	24
Pommes frites   <i>French fries</i>	24

Desserts création Tarek Ahamada
Dessert creation Tarek Ahamada

Crèmes glacées et sorbets « maison », parfums du jour à demander au maître d'hôtel <i>Home-made ice cream and sorbets. Please ask our Maitre d'Hôtel for the selection</i>	28
Fruits rouges de nos producteurs locaux <i>Red berries from our local producer</i>	30
Gâteaux de notre enfance aux choix du buffet <i>Childhood cakes and pastries to choose from our buffet</i>	30
Île flottante royale, crème vanille, caramel et noisettes grillées <i>Royal floating island, vanilla custard, caramel and grilled hazelnuts</i>	30
Les crêpes Suzette traditionnelles <i>Traditional crêpes Suzette</i>	32



Prix nets en euros, service compris, boissons non incluses. Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

Origine des viandes : - Bovine : France, Italie, Allemagne - Ovine : France - Porcine : France, Italie, Espagne - Volaille : France.

Détail des allergènes disponible sur demande. Nous vous informons que nos plats contiennent sous forme d'ingrédients ou de traces les allergènes suivants : oeufs, lait et dérivés, céréales à gluten, moutarde, sulfites, fruits à coque, sésame, arachide, céleri, poisson, mollusques, crustacés, lupin et soja.

Du fait de notre fonctionnement, nous ne pouvons garantir l'absence de contamination croisée entre nos produits.

Pour les régimes alimentaires ou les allergies, nous avons à votre disposition des pâtes et du pain sans gluten.

Net prices in euros, service included, beverages not included. Our "homemade" dishes are elaborated on site from raw ingredients and fresh products.

Origin of meat : Beef: France, Italy, Germany - Lamb: France - Pork: France, Italy, Spain - Poultry: France.

Allergens details available upon request. We inform you that our dishes may contain traces of the following allergens: eggs, milk and milk by-products, cereals with gluten, mustard, sulphites, nuts, sesame, peanuts, celery, fish, mollusks, shellfish, lupin and soy.

Therefore we cannot guarantee the absence of any cross contamination between products.

For special diets or food allergy requirements, do not hesitate to ask for our gluten-free pasta and bread.