



**SE RESTAURER A L'HÔTEL**  
*IN-ROOM DINING*

*Servi de 11h à 23h*  
*Served from 11am to 11pm*

**Prix nets, service inclus– *Net prices, service included***  
**Nous acceptons les paiements en espèces ou CB**  
*Cash or credit card are accepted*

**Liste des allergènes disponible sur demande**  
*Allergen informations available upon request*

## Entrées | Starters

---

Les tartinables Fabien Pairon, MOF

*Fabien Pairon's Spreadables (MOF)*

12 €

**Au choix :**

*Rillettes de saumon aux baies de Timur*  
*Salmon rillettes with Timur berries*

*Rillettes de porc au poivre de Kampot*  
*Pork rillettes with Kampot pepper*

*Terrine de Volaille au Foie Gras*  
*Poultry terrine with foie gras*

Pâté en croûte Lyonnais 

*Lyonnais Pâté en Croûte*

14 €

Velouté de Saison   ()

*Servi chaud ou froid, crème de Bresse & condiment poivrons*

*Seasonal Velouté – Served hot or cold, crème fraîche & bell pepper condiment*

14 €

Salade Lyonnaise 

*Œuf poché, lardons fumés, croûtons maison & vinaigrette à la moutarde de Beaune*

*Lyonnais Salad - Poached Egg, Smoked Bacon, Homemade Croutons & Beaune Mustard Vinaigrette*

19 €

Tomates Anciennes  

*Cœur de burrata, pesto de roquette et cacahuète, basilic frais & huile d'olive fumée*

*Heirloom Tomato – Burrata Heart, Arugula & Peanut Pesto, Fresh Basil & Smoked Olive Oil*

22 €

Sélection de Charcuterie régionales d'exception

*Finest Selection of Regional Charcuterie*

23 €

Salade César

*Croûtons à l'ail, parmesan, volaille de Bresse grillée, tomates confites & sauce César maison*

*Caesar Salad – Garlic Croutons, Parmesan, Grilled Chicken, Confit Tomatoes & Caesar Dressing*

24 €

## Plats | Mains

---

Croque-Monsieur, frites ou salade verte

*Croque-Monsieur, served with French fries or green salad*

Au jambon blanc artisanal

*With artisanal cooked ham*

21 €

Au jambon truffé artisanal

*With artisanal truffled ham*

23€

Chou-fleur Rôti  

*Semoule de blé, pistache et herbes du jardin, crispy chilli oil, sauce végétale sésame et citron*  
*Roasted Cauliflower – Wheat Semolina, Pistachio & Garden Herbs, Crispy Chilli Oil, Sesame & Lemon*

*Vegan Sauce*

23 €

Conchiglie Bolognaise Façon Grand-Mère

*Émulsion de parmesan*

*Grandmother-Style Bolognese Conchiglie – Parmesan Emulsion*

24 €

Villa Maïa Club

*Volaille de Bresse rôtie, bacon fumé, laitue croquante, tomates fraîches, mayonnaise & moutarde de Beaune (Supplément avocat + 5 €)*

*Roasted Bresse Chicken, Smoked Bacon, Crisp Lettuce, Fresh Tomatoes, Mayonnaise & Beaune Mustard (Avocado Extra + 5 €)*

26 €

Cordon Bleu Maison, frites ou salade verte

*Panure croustillante, jambon truffé, comté 18 mois*

*Homemade Cordon Bleu – Crispy Crust, Truffled Ham, 18-Month Aged Comté, Served with Fries or Salad*

27 €

Filet de Bar de Méditerranée 

*Sauce vierge aux agrumes et herbes du jardin, asperges rôties*

*Mediterranean Sea Bass Fillet – Citrus Herb Vierge Sauce, Roasted Asparagus*

28 €

## Accompagnements | Sides

---

Assiette de frites

*French Fries*

9 €

Salade verte

*Green Salad*

8 €

Provenance des viandes : France / *Meats from France*

Poisson: label MSC / *Fish: MSC label*

## Fromages | Cheeses

---

St Marcellin de la Mère Richard   
*St Marcellin from La Mère Richard*  
8 €

Assortiment de fromages fermiers et artisanaux   
*Artisanal Cheese Platter*  
22 €


## Desserts | Desserts

---

Salade de fruits frais     
*Fresh Fruit Salad*  
9 €

Pavlova Gourmande   
*Crème montée à la vanille de Madagascar & fruits frais de saison*  
*Pavlova – Madagascar Vanilla Whipped Cream & Fresh Seasonal Fruits*  
12 €

Moelleux au Chocolat Fondant  
*Cœur coulant & crème anglaise à la Chartreuse verte*  
*Chocolate Fondant – Molten Heart & Green Chartreuse Crème Anglaise*  
12 €

Riz au Lait Onctueux   
*Brunoise de fruits de saison*  
*Creamy Rice Pudding – Diced Seasonal Fruits*  
12 €

Les glaces signées *La manufacture des belles glaces*- 6€/boule    
*Ice creams from La manufacture des belles glaces, selected by us - €6/scoop*

Citron, Framboise, Abricot, Ananas, Chartreuse, Pistache, Vanille  
*Lemon, Raspberry, Apricot, Pineapple, Chartreuse, Pistachio, Vanilla*