

# Hidden

h o t e l

<b>VELOUTÉ DE SAISON</b>		10 €
<b>TARTINADES DU MOMENT</b>	(1 pers)	10 €
	(2 pers)	18 €
<b>BURRATA 120G</b>		15 €
Tomates, basilic, huile d'olive bio		
<b>CAMEMBERT AU MIEL RÔTI AU FOUR</b>		12 €
Fruits secs et noix		
<b>PETITS TOASTIES VÉGÉTARIENS</b>		16 €
Tomate, mozzarella, pesto, petite salade verte		
<b>TACOS WRAP CHAUD "PANINI STYLE"</b>		16 €
Au jambon de Paris, fromage fondu, champignons, petite salade verte		
<b>DELICIEUSE SALADE</b>		17 €
Toasts de chèvre au miel, raisin, pomme, graines de tournesol et courge, noix		
<b>SÉLECTION DE FROMAGES</b>	(1 pers)	16 €
	(2 pers)	28 €
<b>CHARCUTERIE ARTISANALE MAISON NEELS</b>	(1 pers)	17 €
	(2 pers)	29 €

# Hidden

h o t e l

## PLATEAU "PLAISIRS" À PARTAGER 100 €

Foie gras de canard entier 70g Maison Dubernet, accompagné de deux coupes de champagne, truite fumée au bois de hêtre avec ses petits toasts, caviar d'esturgeon 30g avec blinis, deux shots de vodka, petite sélection de fromages, deux verres de vin, et dessert du moment.

## FOIE GRAS DE CANARD ENTIER MAISON DUBERNET 70 g 19 €

## CAVIAR D'ESTURGEON 30 g 49 €

Servi avec deux shots de vodka  
Élevage : Pyrénées

## TRUITE FUMÉE AU BOIS DE HÊTRE 16 €

Toast, crème épaisse à l'aneth

## RACLETTE & VIN À PARTAGER 66 €

Raclette à la bougie : fromage à raclette, charcuterie artisanale du Sud-Ouest, pommes de terre, cornichons, petites tomates, salade verte, bouteille de vin 75cl

## CHARCUTERIE & FROMAGE FRANÇAIS (1 pers) 17 €

(2 pers) 29 €

## HIDDEN COCKTAIL 14 €

Préférez-vous un classique ou un cocktail personnalisé fait à partir de l'alcool de votre choix, les nectars & jus de fruits Alain Milliat et des herbes aromatiques ?

Pour passer commande, veuillez composer le 9