



ROOM SERVICE MENU





Retrouvez à la carte les recettes Boco : des recettes saines et gourmandes signées par des chefs étoilés et pâtissiers de renom.

TERRINES ET TARTINABLES 90g..... 6,00 €

- Terrine de volaille et foie gras  *By Fabien Pairen*
- Toastine de sardines au citron confit
- Toastine de saumon fumé
- Houmous nature  

SOUPES (servis avec des croutons sur demande)..... 8,00€

By Boris Campanella

- Velouté de potimarron, noisettes concassées  
- Velouté de carottes, lait de coco et gingembre 

PLATS PRINCIPAUX (servis avec une salade sur demande)..... 13,00€

- Penne, tombée de légumes et mozzarella 

By Daniel Raymond

- Lasagne de saumon et épinards






By Fabien Pairen

- Coquilles saint-Jacques, risotto au curry 


Premium..... 15,00€

- Risotto de coquillettes à la truffe 
- Confit de boeuf en parmentier XL

DESSERTS..... 6,00€

- Crème caramel au beurre salé  
- Petite crème à la vanille de Madagascar  
- Cheesecake, coulis de mangue et passion 

By Frédéric Bau

- Mi-cuit au chocolat 

MENUS

ENTRÉE* + PLAT ** ou PLAT ** + DESSERT..... 24,00€




ENTRÉE* + PLAT ** + DESSERT..... 18,00€

*Soupe ou Terrines et Tartinables / **Plat Premium + 2€

MENU

Discover our Boco recipes: healthy, gourmet and created by Michelin starred chefs.

TERRINES ET RILLETES 90gr 6,00 €

- Chicken terrine and fois gras 
- Lemon confit sardine terrine
- Smoked salmon terrine
- Houmous  

SOUP (served with crouton on request) 8,00 €

- Butternut squash soup  
- Onion squash soup and crushed hazelnut  

MAIN COURSES (served with green leaf salad) 13,00 €

By Régis Marcon

- Braised beef parmentier 

By Vincent Ferniot

- Penne, vegetables and mozzarella 
- Quinoa salad, aubergines and tomatoes and Espelette chili cream

Premium




- Truffle pasta risotto 

DESSERTS 6,00 €

By Vincent Ferniot

- Salted butter caramel cream  
- Cheesecake with apricot and rosemary purée 

By Frédéric Bau

- "Mi-cuit" chocolate cake 
- Madagascar vanilla cream  

MENUS

STARTER* + MAIN** + DESSERT 24,00 €

STARTER* + MAIN ** ou MAIN ** + DESSERT 18,00 €

*Soup or Terrine and rillettes ** Premium Main Course + 2€