

Eden-Roc



Ferrolle





Hôtel du Cap - Eden-Roc

Notre sélection de Caviar Our selection of Caviar

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

Nos entrées de saison Our seasonal starters

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
Salade Caprese Eden-Roc <i>Eden-Roc Caprese Salad</i>	60
Vol-au-vent au homard, ris de veau, girolles et quenelle <i>Lobster Vol-au-Vent, sweetbreads, chanterelles and quenelle</i>	75
Langoustines grillées à la braise, vierge de légumes de nos producteurs, jus de tête <i>Chargrilled langoustines, virgin vegetables from our local producers, head juice</i>	160

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 our team

Retour de pêche : les plus beaux poissons de nos côtes 🇫🇷
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 de Méditerranée - 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
Langouste <i>Pink spiny lobster</i>	32/100 gr

Sélection de viandes de race
Our meat selection

Saltimbocca de volaille, tomates de saison juste tiédies, jus de rôti <i>Chicken saltimbocca, gently warmed seasonal tomatoes, roast juice</i>	76
Escalope de veau milanaise by Giovanni's <i>Milanese veal Giovanni's style</i>	88
Côtes d'agneau grillées à la braise, sauce chimichurri, légumes de nos producteurs confits <i>Chargrilled lamb ribs, chimichurri sauce, confit vegetables from our local producers</i>	89
Tomahawk de bœuf wagyu, gâteau de pommes de terre confites, girolles, (1,8kg) pour 2 personnes <i>Wagyu beef Tomahawk, candied potato cake, chanterelles for two people</i>	410

Garnitures en supplément
Additional side dishes

Fleurs de courgettes garnies d'une ratatouille 🌿📍 <i>Zucchini flowers stuffed with ratatouille</i>	24
Artichauts façon barigoule 🌿📍 <i>Artichokes cooked "barigoule" style</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

Desserts création Tarek Ahamada
Dessert creation Tarek Ahamada

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
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'Hotel for the selection</i>	28



*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.*