



Carte Room Service

Room service disponible 24h/24h, 7j/7j. Notre équipe en réception se tient à votre disposition pour toute commande. Nous vous invitons à déposer votre plateau devant votre porte dans le couloir à la fin de votre repas.

Room service is available 24h/24h, 7/7 days.

Our reception team is at your disposal for any order. We invite you to leave your tray in front of your door in the hallway at the end of your meal.

QU'EST-CE QUE BOCO ? WHAT IS BOCO?

Vincent Ferniot a eu l'idée de partager du bon, du sain avec le plus grand nombre. Avec l'aide des plus grands chefs et chefs pâtisseries, Boco propose des petits plats gourmands, pour tous les jours.

Vincent Ferniot had the idea of sharing good, healthy things with as many people as possible. With the help of the greatest chefs and pastry chefs, Boco offers small gourmet dishes for every day.

- Notre sélection -

Nos Entrées :

Terrine Saumon et St Jacques au Champagne Loiret	13 €
Terrine de Volaille et Foie Gras	13 €
Véritable Gaspacho de Tomates (à consommer froid ou chaud).....	13 €
<i>Tomato Gazpacho (to be eaten hot or cold) - Végétarien et sans gluten</i>	

Nos Plats :

Salade de quinoa, aubergines, tomates, crème au piment d'Espelette	20 €
<i>Quinoa salad, aubergine, tomatoes with mild chilli pepper cream - Sans gluten</i>	
Parmentier de canard, mousseline de carottes à l'orange	20 €
<i>Duck parmentier with carrot and orange mousseline - Sans gluten</i>	
Penne, tombée de légumes et mozzarella	20 €
<i>Penne with vegetables and mozzarella - Végétarien</i>	
Blanquette de volaille citronnée, champignons, petits pois et riz by Chef Vincent Ferniot	20 €
<i>Poultry blanquette with lemon, mushrooms, green peas and rice</i>	

Nos Desserts :

Cheesecake, compotée d'abricots au romarin	11 €
<i>Cheesecake with apricots and rosemary compote - Végétarien</i>	
Crème caramel au beurre salé	11 €
<i>Crème caramel with salted butter - Végétarien et sans gluten</i>	
Compote de pomme-poire, cannelle by Vincent Ferniot.....	11 €
<i>Apple and pear stew with cinnamon - Végétarien et sans gluten</i>	

Nos Vins :

La sélection de notre sommelier pour accompagner vos plats/ *Our sommelier's wine selection to accompany your dishes:*

Moulin Caresse, Rosé, 2020, appellation Bergerac (37,5 cl)	15 €
L'Ancienne Cure, Rouge 2020 et Blanc 2021, appellation Bergerac (37,5 cl) ...	18 €
Domaine de l'Ancienne Cure, appellation Monbazillac (37,50 cl)	18 €
½ bouteille Champagne Deutz (37,5 cl)	45 €

Bières, eaux plates et gazeuses disponibles dans votre mini bar.
Beer, still and sparkling water available in your mini bar.