

FROMAGE

▲ **Sélection de fromages de Maître Bedot** 12€
 Selection of cheeses from Maître Bedot

DESSERTS

- Pommes caramélisées façon Tatin au beurre salé, fraîcheur vanille** 10€
 Caramelized apples in Tatin style with salted butter, vanilla ice cream
- Déclinaison autour du chocolat, tuile et crème glacée** 10€
 Chocolate decadence, chocolate ice cream
- Croustillant exotique à la passion et barbe à papa** 10€
 Passion fruit crisp and cotton candy
- Himalaya de faisselle battu au croquant de meringue** 8€
ose
 Faisselle cheese Himalaya with meringue crisp
- Crème brûlée à la cassonade et lavande** 8€
 Brown sugar and lavender crème brûlée
- Douceur Café** 9€
 "Douceur Coffee" (and desserts selection)

Maison d'Orbis

Ces plats sont également These dishes are also
disponibles en chambre available in room
de 20h00 à 23h00 from 8 pm to 11pm



Écrin d'une cuisine dédiée au bien-être...

En résonance au chiffre cinq, symbole de l'univers
et du mélange des cultures,
le CINK vous propose de voyages...
de saveurs inspirées de l'équilibre,

Emprunt d'harmonie et d'équilibre,
notre chef officie l'union entre
le bon et le bio...
Ses produits sont en majorité issus
de l'agriculture biologique certifiés AB.

Setting of a kitchen devoted to well-being...

In resonance to the number five, universe
symbol and mix of cultures through the natural
the CINK proposes a wide palette of natural
food flavours inspired from the five continents.
In harmony and symbiosis, our head chef creates
a blend with the taste, and the finest
organic food certified AB standards.

CINK

AB

ENTREES

- Marbré de foie gras de canard à la gelée de figues sèches et pain d'épices** 19€
 Duck foie gras with dry fig jelly and gingerbread
- Saumon fumé par nos soins aux pommes vertes et son émulsion** 19€
 Homemade smoked salmon with green apples
- Tandoori croustillant de gambas, cannelloni vert de champignons tièdes** 21€
 Tandoori crispy king prawns, green cannelloni with mushrooms
- Vinaigrette de poireaux et suprême de volaille marinée à la coriandre et au citron** ... 15€
 Breast of chicken marinated with coriander and lemon
- Velouté de courge parfumée à la truffe** 12€
 Cream of squash with a touch of truffle

POISSONS

- Risotto de légumes aux petits artichauts poivrade** 18€
 Poivrade artichokes and vegetable risotto
- Saumon cuit à basse température au panais braisé, sauce genevoise** 26€
 Salmon slowly baked with braised turnips, red wine sauce
- Tajine de daurade royale au citron confit et boulgour aux fruits secs** 29€
 Tagline of sea bream with candied lemon and bulgur with dry fruits
- Pavé de maigre au confit de tomate au gingembre et lasagnes** 28€
 Meagre steak with ginger tomato preserve and lasagna
- Noix de Saint Jacques grillées en crémeuse de vin blanc, aux shiitakes et florentine, polenta légère** 28€
 Grilled sea scallops in creamy white wine sauce, with shiitakes and spinach, light polenta
- Loup en filet rôti et crumble de crevettes, mousse de parmesan** 30€
 Baked sea bass fillet with shrimps crumble, parmesan cheese mousse



VIANDES

- Selle d'agneau rôti et panoufle aux aubergines comme un nem croustillant** **.33€**
 Roasted saddle of lamb with eggplant as a crispy nem
- Δ^{se} Emincé de poitrine de canard au miel d'épices douces et navet glacé** **.24€**
 Thinly sliced breast of duck with spiced honey and glazed turnip
- Δ^{se} Médailion de veau aux champignons, garni de rôsti et échalotes au sel** **.30€**
 Veal medallion with mushrooms, hasa brown potatoes and salted shallots
- Filet de bœuf poêlé sauce velours, pommes fondantes au romarin** **.32€**
 Pan seared fillet of beef with light Port sauce, soft rosemary potatoes
- ^{se} Foie de veau poêlé et déglacé au vinaigre de vin et oignon rouge** **.28€**
 Pan seared veal liver deglazed with a touch of vinegar and red onions

PATES & RISOTTO

- ^{se} Spaghetti de riz aux légumes** **.12€**
 Rice spaghetti with vegetables
- Risotto onctueux au Parmesan, champignons et truffes** **.16€**
 Mushroom and truffles risotto
- Spaghetti au pistou ou au saumon** **.14€**
 Salmon or pistou spaghetti
- Penne à l'arrabiata** **.12€**
 Penne arrabiata style
- Coquillettes au beurre, jambon, gruyère** **.10€**
 Pasta shells with butter, ham, and gruyere cheese

 léger/light • **SG** : sans gluten/gluten free •  végétarien/vegetarian •  C'est pas BIO/non organic...

Origine saumon : Ecosse/Norvège • Origine crevettes : Asie • Origine bœuf : Bavière
Prix bénéficiant de la baisse de la TVA - Prix nets - Taxes et service compris
 Net prices - Taxes and service included

