

DESSERTS

Tiramisu au spéculoos et à la poire
Speculoos and pear tiramisu

12€
3000

Tartelette aux amandes et framboises
Almond and raspberry tartlet

12€
3000

Tartelette chocolat-noisette
Chocolate and hazelnut tartlet

12€
3000

Assiette de fruits de saison
Seasonal fruit platter

12€
3000

Selection de fromages affinés AOP
AOP matured cheeses selection

14€
3500

Café gourmand
Coffee with mini pastries selection

12€
3000

Prix nets TVA à 10% sur la nourriture et 20% sur les boissons alcoolisées. All prices are net. Including taxes 10% on food and 20% on alcoholic beverages,

En cas d'allergies ou d'intolérances particulières, merci d'en informer notre personnel.
In case of allergy or any food intolerance, please ask a member of staff.

Faites-vous plaisir avec vos points MeliáRewards, échangez-les contre une boisson ou un plat.
Pamper yourself with your MeliáRewards points, exchange them for any drink or meal.

250 points = 1€



ENTRÉES / STARTERS

Tataki de bœuf Angus en mosaïque à la truffe radis marinés,
chips d'ail et vinaigrette de citron vert à la truffe
Angus beef tataki mosaic with truffle, marinated radish,
garlic chips and lime-truffle vinaigrette

18€
4500 ☞

Foie gras Maison Lafitte poêlé, méli-mélo de chanterelles,
girolles et trompettes, œuf de caille mollet pané à la noisette
Seared Maison Lafitte foie gras, mix of chanterelles, girolles
and black trumpets, soft-boiled quail egg breaded with hazelnut

20€
5000 ☞

Rouleaux croustillants de maquereau, sauce tamarin
Crispy mackerel rolls with tamarind sauce

16€
4250 ☞

Espadon fumé, graines de sésame au vinaigre de cidre,
huile au basilic et espuma aux agrumes
Smoked swordfish, sesame seeds with cider vinegar,
basil oil and citrus espuma

16€
4250 ☞

Persillade de calamars à la plancha, poivrons rôtis
et croustillant de jambon ibérique
Grilled squid with parsley and garlic, roasted peppers
and crispy Iberian ham

18€
4500 ☞

Noix de Saint-Jacques, purée de panais au beurre noisette
et bonbon de lard ibérique
Scallops, parsnip purée with brown butter
and Iberian bacon candy

20€
5000 ☞

Courge butternut rôtie, houmous de tofu, condiment au miso
et huile de pimientos
Roasted butternut squash, tofu hummus, miso condiment
and pimiento oil

16€
4250 ☞

Croquetas à la truffe, crème aux herbes, Parmigiano Reggiano
et poêlée de champignons
Truffle croquetas, herb cream, Parmigiano Reggiano
and sautéed mushrooms

16€
4250 ☞

PLATS / MAIN COURSES

Thon snacké au sésame, galette de sarrasin, wok de légumes
et vermicelles
Seared sesame tuna, buckwheat galette, vegetable wok
and vermicelli

28€
7000 ☞

Poulpe grillé, écrasé de pommes de terre à la truffe
Grilled octopus, mashed potatoes with truffle

34€
8500 ☞

Dos de cabillaud en croûte de chorizo,
pois chiches étuvés aux épinards
Cod fillet in chorizo crust, stewed chickpeas with spinach

30€
7500 ☞

Filet de rouget barbet façon bouillabaisse, salsifis confits
Red mullet fillet bouillabaisse style, confit salsify

32€
8000 ☞

Arroz caldoso de lotte et gambas
"Arroz caldoso" with monkfish and prawns

30€
7500 ☞

Faux-filet de bœuf Angus maturé 21 jours,
champignons sauvages et chou de saison tombé aux lardons
21-day aged Angus sirloin, wild mushrooms and
seasonal cabbage with bacon

32€
8000 ☞

Magret de canard, purée de potiron et compote de coing
Duck breast, pumpkin purée and quince compote

28€
7000 ☞

Filet de selle d'agneau, croustillant d'épaule,
panis et tomate confite
Lamb saddle fillet, crispy shoulder, panisse and confit tomato

30€
7500 ☞

Poulet fermier mijoté en cocotte, oignons grelots et shiitakés
Farm chicken slow-cooked in a cocotte, pearl onions
and shiitake mushrooms

28€
7000 ☞

Risotto vert au coulis d'épinard, sautés de champignons de saison
Green risotto with spinach coulis, seasonal sautéed mushrooms

26€
6500 ☞

A PARTAGER / TO SHARE

¼ de porcelet rôti à partager, pommes de terre grenaille
et salade verte
¼ roasted suckling pig to share, baby potatoes and green salad

75€
187500 ☞