

DESSERTS

Assiette de fruits de saison Seasonal fruit plate	12€ 3000 ∞
Café gourmand Coffee with mini pastries selection	12€ 3000 ∞
Tartelette chocolat-noisette, glace à la mandarine Chocolate and hazelnut tartlet, mandarin ice cream	12€ 3000 ∞
Tiramisu au spéculoos et à la poire Speculoos and pear tiramisu	12€ 3000 ∞
Selection de fromages affinés AOP AOP matured cheeses selection	14€ 3500 ∞

Melia Paris La Défense
3 bd de Neuilly, 92400 Courbevoie
restaurationladedefense@melia.com
T : +33 (0)1 75 57 99 33



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	16€ 4250 ☞
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 ☞
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 ☞

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 ☞
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 ☞
Risotto vert au coulis d'épinard, sautés de champignons de saison Green risotto with spinach coulis, seasonal sautéed mushrooms	26€ 6500 ☞

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€