

LE RESTAURANT  
L'HOTEL  
PARIS

**En 5 services selon l'inspiration du Chef**

**110 € ou 155 € avec 3 vins**

*sans viande et poisson 75 €*

**En 7 services selon l'inspiration du Chef**

**135 € ou 190 € avec 4 vins**

*sans viande et poisson 95 €*

**5 dishes organised by the Chef**

**110 € or 155 € with 3 wines**

*without meat & fish 75 €*

**7 dishes organised by the Chef**

**135 € or 190 € with 4 wines**

*without meat & fish 95 €*

<b>Œuf de poule bio</b> – Bouillon légèrement fumé <i>Le jaune juste tiédi, cèpe &amp; vieille mimolette</i>	37 €	<b>Organic egg</b> – Lightly smoked broth <i>Warm egg yolk, cèpe mushroom &amp; aged mimolette cheese</i>	37 €
<b>Tourteau de Loctudy</b> – Mousse yuzu <i>Chair relevée à la Savora, avocat</i>	43 €	<b>Loctudy crab</b> – Yuzu mousse <i>Sweet mustard, avocado</i>	43 €
<b>Coquillages</b> – Pâte de raifort <i>Ouvert à la marinère, concombre &amp; poutargue</i>	45 €	<b>Shellfish</b> – Horseradish paste <i>“Marinière” style, cucumber &amp; poutargue</i>	45 €
<b>Tomate Marmande</b> – Crème soufflé de pain grillé <i>Arrosée d'aigrette de cidre, pulpe &amp; anchois fumé</i>	35 €	<b>“Marmande” tomato</b> – Bread soufflé <i>Cider dressing, tomato &amp; smoked anchovy</i>	38 €
<b>Sole de petit bateau de Noirmoutier</b> – Fumet de crevette grise <i>Cuite sur l'arête, tétragone &amp; pomme fondante</i>	65 €	<b>Sole from Noirmoutier</b> – Shrimp jus <i>Cooked on the bone, tétragone &amp; pomme fondante</i>	65 €
<b>Anguille de la Loire</b> – Beurre de ciboulette à la sauce soja <i>Grillée au barbecue &amp; laquée, betterave crapaudine</i>	47 €	<b>Eel from Loire Valley</b> – Chive butter & soy sauce <i>Grilled, crapaudine beetroot</i>	47 €
<b>Ris de veau</b> - Jus aux herbes <i>Crousti-moelleux, girolle &amp; oignon doux</i>	51 €	<b>Veal sweetbread</b> – Herb broth <i>Pan-fried, orange mushroom salad</i>	51 €
<b>Canette des Dombes « Miéral »</b> – Jus aux feuilles de figuier <i>Rôtie sur le coffre, jeune blette</i>	53 €	<b>Duckling</b> – Fig leaf jus <i>Lightly smoked &amp; roasted, courgette</i>	53 €
<b>Cochon de lait</b> – Jus aux graines de moutarde <i>Epaule, carré &amp; pied, macaroni, artichaut</i>	49 €	<b>Suckling pig</b> – Mustard seed jus <i>Shoulder, rib chop &amp; trotter, macaroni, artichoke</i>	49 €
<b>Couronne Lochoise</b> – Confiture de pêche de vigne <i>Shizo rouge &amp; pain aux noix grillé</i>	19 €	<b>Couronne Lochoise cheese</b> – Peach jam <i>Red shizo &amp; toasted nut bread</i>	19 €
<b>Plusieurs variétés de prunes</b> – Sucre muscovado <i>Financier, compote</i>	21 €	<b>Variety of prunes</b> – Muscovado sugar <i>Financier, jam</i>	21 €
<b>Poire Williams rouge</b> – Infusion d'anis vert <i>Pochée, pulpe, biscuit aux noix</i>	21 €	<b>Red Williams pear</b> – Anise infusion <i>Poached, pulp, nutty biscuit</i>	21 €
<b>Citron de la côte Amalfitaine</b> – Fontainebleau <i>Ecorce, marmelade, madeleine, miel de tilleul</i>	21 €	<b>Lemon from Amalfitaine cost</b> - Fontainebleau <i>Lemon peel, marmalade, madeleine, honey of lime tree</i>	21 €
<b>Chocolat Dulcey</b> – Parfum de poivre long <i>Confit de gingembre &amp; gianduja</i>	21 €	<b>Dulcey chocolate</b> – Pepper flavored <i>Preserved ginger &amp; gianduja chocolate</i>	21 €
<b>Le grand dessert de Joana</b> <i>Les quatre desserts en portion dégustation</i>	26 €	<b>Joana's special selection of desserts</b> <i>Tasting dish of four desserts</i>	26 €

Chef de Cuisine : Julien Montbabut

Prix T.T.C service compris, les règlements par chèque ne sont pas acceptés.  
Toutes nos viandes sont d'origine France, Pays Bas et Argentine.

Head Chef: Julien Montbabut

Prices include tax and service, cheques are not accepted.  
Our meat comes from France, The Netherlands and Argentina.