



Paris j'Adore
HOTEL & SPA * * * * *

Mise en bouche gastronomique

Entrées

Médaille de foie gras, chutney de coing à la vanille – 18€

Tartare de maquereau et sa gelée de clémentine, pickles de radis et vinaigrette Kombucha – 18€

Burrata et caviar d'aubergine à la tomate – 15€

Assiette de charcuterie Ibérique – 13€

Velouté de butternut et foie gras – 17€

Poireaux grillés, œuf mollet et vinaigrette à la truffe - 15€

Plats

Risotto de riz Carnaroli aux champignons et bouillon dashi – 23€

Faux filet de bœuf Simmental, pommes de terre écrasées et son jus de bœuf à la truffe – 29€

Filet de maigre rôti, légumes de « Didier Pil » et sa sauce au champagne – 28 €

Carré d'agneau rôti, poêlée de courgettes, épeautre et jus d'olives – 27€

Filet de volaille cuit à basse température, chou de Pontoise étuvé au beurre, girolles et sa sauce Saté – 24€

Noix de St Jacques snakées, potiron rôti et gnocchis à l'encre de seiche – 28 €

Fromages

Fine sélection de fromages affinés – 16€

Desserts

Dôme au chocolat de chez Gilles Marchal – 13€

Eclair de Brest de chez Gilles Marchal – 13€

Clémentines de Corse, confites aux épices, ganache chocolat blanc – 14€

Tartelette aux poires et crémeux au chocolat Dulcey – 14€