

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 €

Foie gras de canard – Bouillon d'un borch
Légèrement fumé aux copeaux de hêtre, garniture paysanne 35 €

Tourteau de Loctudy – Mousse yuzu
Chair relevée à la Savora, avocat 43 €

Saint-Jacques de Port en Bessin – Crème prise des bardes
Carpaccio acidulé, radis 37 €

Poule faisane – Sucs en vinaigrette
En ballotine, pickles de légumes 35 €

Chevreuil – Crème crue
Tartare, caviar & feuille de capucine 45 €

Sole de petit bateau de Noirmoutier – Fumet de crevette grise
Cuite sur l'arête, tétragone & pomme fondante 65 €

Anguille de la Loire – Beurre de ciboulette à la sauce soja
Grillée au barbecue & laquée, betterave crapaudine 47 €

Ris de veau - Jus aux herbes
Crousti-moelleux, courge butternut & trompette 49 €

Lièvre à la royale
A la façon du sénateur Couteaux 52 €

Bœuf de Patagonie – Jus à la diable
Filet rôti au sautoir, moelle & brocoli 54 €

Fourme d'Ambert – Gelée de coing
Raisin & pain aux noix grillé 19 €

Pistaches Phénicienne – Praliné
Palet mousseux, rocher & canneberge 21 €

Poire Williams rouge – Infusion d'anis vert
Pochée, pulpe, biscuit aux noix 21 €

Citron de la côte Amalfitaine – Fontainebleau
Ecorce, marmelade, madeleine, miel de tilleul 21 €

Chocolat Grands Crus – Biscuit streuzel
Jeu de textures 21 €

Le grand dessert de Joana
Les quatre desserts en portion dégustation 26 €

Foie gras - Borscht broth
Lightly smoked in beech shavings 35 €

Loctudy crab - Yuzu mousse
Sweet mustard, avocado 43 €

Scallops from "Port en Bessin" - Cream
Carpaccio, radish 37 €

Pheasant - Vinaigrette jus
Ballotine, pickled vegetables 35 €

Venison - Cream
Tartar, caviar & nasturtium leaf 45 €

Sole from Noirmoutier - Shrimp jus
Cooked on the bone, tétragone & potatoes 65 €

Eel from Loire Valley - Chive butter & soy sauce
Grilled, crapaudine beetroot 47 €

Veal sweetbread - Herb broth
Pan-fried, butternut & trompette mushrooms 49 €

Hare à la Royale
Cooked to the taste of Senator Couteaux 52 €

Patagonian beef – Jus à la diable
Roasted fillet, bone marrow & broccoli 54 €

Fourme d'Ambert cheese – Quince jelly
Grapes & toasted nut bread 19 €

Variety of prunes – Muscovado sugar
Financier, jam 21 €

Red Williams pear – Anise infusion
Poached, nut biscuit 21 €

Lemon from Amalfi Coast - Fontainebleau
Lemon peel, marmalade, madeleine, lime tree honey 21 €

Dulcey chocolate – Pepper flavoured
Preserved ginger & gianduja chocolate 21 €

Joana's special selection of desserts
Tasting dish of four desserts 26 €

Chef de Cuisine : Julien Montbabut

Head Chef: 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.*

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