



Découvrez notre menu de la semaine en scannant le QR code !

Scan the QR code to find out more about our menu of the week!



NOS MENUS DE LA SEMAINE

Entrée + Plat ou Plat + Dessert 42€

Entrée + Plat + Dessert 49€

Parmi les suggestions de la semaine uniquement

OUR WEEKLY MENUS

Starter + Main Course or Main Course + Dessert €42

Starter + Main Course + Dessert €49

Available only from the suggestions of the week

MA DAME À LA CARTE

ENTRÉES - STARTERS

Velouté de choux-fleurs 17€

Cream of cauliflower soup

Œufs en cocotte, poireaux fondants, crème à la truffe 18€

Eggs casserole, fondant leeks, truffle cream

Foie-gras mi-cuit, kumquat confit, gelée de canneberges 28€

Semi-cooked foie gras, candied kumquat, cranberry jelly

Ravioles de homard ricotta et estragon en bouillon 31€

Lobster ravioli with ricotta and tarragon, in broth

PLATS - MAIN COURSES

Risotto aux champignons, émulsion de parmesan 24€

Mushroom risotto, parmesan emulsion

Omelette blanche à la ricotta, salade de pousses d'épinards 19€

White omelette with ricotta cheese and baby spinach leaves

Blanquette de volaille 26€

Ma Dame's poultry Blanquette

Cabillaud poêlé en bouillon thaï, gingembre et coco 34€

Pan-fried cod in Thai broth, ginger and coconut

Le burger de Ma Dame, veau haché, Beaufort, cornichons, oignons rouges confits, pommes de terre grenailles 28€

Ma Dame's burger, ground veal, Beaufort cheese, pickled red onions, pickles, grilled potatoes

Filet de bœuf, purée de pommes de terre à la truffe 38€

Beef tenderloin with truffle mashed potatoes

Linguine au homard - Spécialité de notre Chef Makoto Nakada 45€

Lobster linguine - A speciality of our Chef Makoto Nakada

DESSERTS

Pécan d'Or 15€

Tartelette chocolat, caramel beurre salé, éclats de noix de pécan caramélisés
Chocolate and salted butter caramel tartlet with caramelised pecan slivers

Douceur hivernale 15€

Crumble de poires et marrons confits, zeste d'orange, glace à la cannelle
Pear and chestnut crumble, orange zest, cinnamon ice cream

Ma Dame Tatin 15€

Un classique aux pommes confectionné avec tendresse et tradition. *An apple classic made with tenderness and tradition*

Profiteroles 15€

Vanille, fève de tonka, disques de chocolat croquant, sauce Inaya (chocolat noir 65%) onctueuse
Vanilla, tonka bean, crunchy chocolate discs, creamy Inaya sauce (65% dark chocolate)

Le restaurant Ma Dame vous accueille du mardi au samedi de 12h à 22h30

The restaurant Ma Dame is open from Tuesday to Saturday from 12pm to 10.30pm

Réservations au 01 71 93 96 67 or via the following email address ma.dame@hotelmarnigan.fr



@ma.dame.paris