

MAJESTIC

HÔTEL - SPA

CHAMPS-ÉLYSÉES



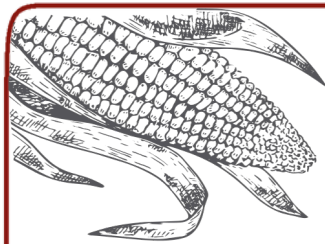
MAJESTIC HÔTEL - SPA - CHAMPS ÉLYSÉES
30 RUE LA PÉROUSE - 75116 PARIS



Sibien

..... HARMONIE GOURMANDE

MAJESTIC HÔTEL - SPA - CHAMPS ÉLYSÉES
30 RUE LA PÉROUSE - 75116 PARIS



Formules du déjeuner, du lundi au vendredi
parmi notre sélection*

Entrée - Plat ou Plat - Dessert : 28€

Entrée - Plat - Dessert : 37€

Let me start with...

CHOU-FLEUR 10€ *

Velouté de chou-fleur à la fève de tonka
Cauliflower velouté with tonka bean

BETTERAVE 12€ *

Betteraves rôties, fromage frais au raifort et
agrumes
*Roasted beetroot, horseradish cream cheese
and citrus*

TOPINAMBOUR 12€

Mousseline de topinambour et condiment coing
*Jerusalem artichoke mousseline and quince
condiment*

MAIGRE 14€

Maigre en ceviche, leche de tigre au butternut
Meagre ceviche, butternut leche de tigre

SALADE 14€

Aux harengs fumé, tapenade d'olives noires,
pomme vapeur
*Salad with smoked herring, black olive tapenade
and steamed potatoes*



Wine and dine 15cl

VINS BLANCS

AOC Bordeaux - D de Dauzac 8€
AOC Muscadet - Domaine des Hautes Noëlls 10€

VINS ROUGES

AOC Côtes du Rhône - Domaine Ogier 8€
AOC Bordeaux supérieur - D de Dauzac 10€

VIN ROSÉS

AOC Côtes de Provence - Esprit de Gassier 8€

Drinks for me, myself and I

JUS BIEN ÊTRE DE SAISON 12€
Seasonal healthy juice 25cl

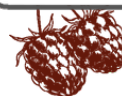
JUS DE FRUITS FRAIS 9€
Orange ou pamplemousse 25cl

More love for you +5€

A ajouter dans votre boisson préférée

SPIRULINE BIO
Organic spiruline

COLLAGÈNE MARIN
Sea Collagen



Let's get serious

POTIMARRON 19€

En gratin, châtaignes, comté et salade d'herbes
Kuri squash gratin, chestnuts, Comté cheese, herbs

MOULES 22€ *

Gratinées au beurre d'herbes et piment, frites
de carottes au paprika fumé
*Mussels with herbs butter & chilli, carrot fries with
smoked paprika*

MERLU 26€

Pavé de merlu rôti, crémeux de patate douce,
blettes sautées à l'ail, fumet de poisson au
gingembre
*Roasted hake fillet, sweet potato cream, garlic-
sautéed chard, ginger fish fumet*

VOLAILLE 25€

En ramen, œuf mollet, shiitakés, nouilles udon
*Chicken in a ramen broth, soft-boiled egg, shiitake
mushrooms and udon noodles*

BŒUF 27€

Paleron confit, crème de panais, poireaux
fondants, jus réduit
*Slow-cooked beef chuck, parsnip cream, melting
leeks and reduced jus*

BONJOUR 22€ *

Notre plat du jour
Our daily special made with love



Scannez pour découvrir nos espaces



Sweet little things

POIRE 10€

Pochée au miel et anis étoilée
Poached pear with honey and star anise

CHATAIGNES 10€

En millefeuilles
Chestnuts mille-feuille style

* CHOCOLAT 10€

Le cœur coulant au chocolat faible en
glucides, crème fouettée (sans sucre)
*Low-carb molten chocolate cake,
sugar-free whipped cream.*

* FRUITS DE SAISON 10€

Seasonal fruits

Prix nets toutes taxes incluses. Net prices all taxes included. Origine viande : Volaille France, Boeuf Pays-Bas

Prix nets toutes taxes incluses. Net prices all taxes included. Origine viande : Volaille France, Boeuf Pays-Bas