

EDGAR & ACHILLE

ENTRÉES

RILLETTE DE POISSON DU MOMENT	12€
AUBERGINE RÔTIE MIEL ET THYM, YAHOURT GREC, FRAMBOISE ET SUMAC	12€
BURRATA, TOMATES CERISES, ARTICHAUTS, PESTO VERDE ET NOISETTES TORRÉFIÉS	14€
ASPERGES, ŒUF PARFAIT, PECORINO AU POIVRE, VINAIGRETTE À AIL NOIR	13€
CARPACCIO DE SAUMON LABEL ROUGE, MANGUE, GRENADE ET CITRON VERT, CONDIMENT FENOUIL	16€
PLANCHE ACHILLE : LOMO, CHORIZO, SAUCISSON BASQUE, JAMBON A LA TRUFFE ET FROMAGE AFFINÉS	21€

PLATS

SAUMON LAQUÉ GINGEMBRE, CITRONNELLE ET COCO	25€
POULPE GRILLÉ, TAHINA ET PISTACHES TORRÉFIÉES	29€
TATAKI DE THON ROUGE SAUCE PONZU	25€
FAUX FILET NORMAND, SAUCE CHIPOTLE AVEC DES FRITES MAISON	26€
FILET DE BŒUF NORMAND SAUCE AU POIVRE DE KÂMPÔT ET WHISKY AVEC DES FRITES MAISON	34€
BROCHETTE D'AGNEAU AU PAPRIKA FUMÉ, HOUMOUS, GUACAMOLE ET AUBERGINE CONFITE	24€
BOL VEGGIE : AUBERGINES CONFITES, HOUMOUS, GUACAMOLE, FALAFELS, QUINOA ROUGE, TOMATES CERISE, FETA, JEUNES POUSSÉES, VINAIGRETTE DE GRENADE ET TAHINA	23€

GARNITURES

FRITES MAISON	5€
SALADE VERTE	6€
GARNITURE DU JOUR	9€

DESSERTS

ASSIETTE DE FROMAGES AFFINÉS	10€
ÉCUME TIÈDE CHOCOLAT CAMELIA, BANANE, CRISPY PRALINÉ ET GLACE VANILLE MAISON	10€
FRAISES ET FRAMBOISES, CRÈME FOUETTÉE MASCARPONE, GLACE YAOURT, SABLÉ THÉ MATCHA	10€
FRUITS FRAIS DE SAISON, SORBET MANGUE ET FRAISE, GRAINES DE COURGES CARAMELISÉES ET NOIX DE COCO	10€
CRÉMEUX PRALINÉ, BISCUIT NOISETTE ET AGRUMES FRAIS	10€

L'équipe de l'Hôtel se tient à votre disposition pour vous faire visiter nos chambres d'artistes

Prix nets - ouvert 7j/7 – petit déjeuner - déjeuner - dîner – fermé le dimanche soir.

