

**LE LOUIS XVI ET L'HÔTEL MONSIEUR ONT LE PLAISIR DE VOUS
PROPOSER DES MENUS GOURMANDS EN ROOM-SERVICE**

(Uniquement sur réservation avant 16h le jour J du lundi au samedi)

ENTREE - PLAT - DESSERT 35€
ENTREE - PLAT OU PLAT - DESSERT 25€

E N T R E E S 12€

RILLETTE DE POISSON DE LIGNE aux épices FOLLES (ANIS, fenouil, PIMENTS) TOASTS et JUS CITRONNÉ

BURRATA MAISON OTTANTA au coing en 2 textures - poires et CHATAIGNES

VELOUTE AUX 7 LEGUMES - crème monté piment D'ESPELETTE et croûtons DORES beurre NOISETTE

TERRINE EN GELEE DE SANGLIER aux LEGUMES de SAISON INFUSES au thym - PICKLES MAISON et CORNICHONS MAISON marc

P L A T S 24€

SOCCA ET TAGINE DE LEGUMES BIO D'Automne au quinoa bio de la ferme Fontaine SAUCE aux épices d'orient

PAVE DE CABILLAUD DE LIGNE DE CONCARNEAU EN PANURE - pain brioché - aioli relevé - frites de LEGUMES bio de SAISON (CUISSON MINUTE, NON DISPONIBLE APRES 20H)

BLANQUETTE DE VEAU SOUS LA MERE LIMOUSIN - riz de Camargues et LEGUMES bio de SAISON

NOTRE TARTARE ALLER-RETOUR HUGO DESNOYER EN BURGER - SAUCE au poivre - OIGNONS CAMELISES - frites CHIPS MAISON (CUISSON MINUTE, NON DISPONIBLE APRES 20H)

D E S S E R T S 12€

SABLE aux FIGUES Sultan et PISTACHES

PAVLOVA aux MIRABELLES COULIS de caramel à la fleur de SEL et PICKLES MAISON de FRAISES

CREMEUX AU CITRON - crème montée à la GOUSSE de vanille - palet SABLE au SESAME blanc

DECLINAISON DE CHOCOLAT - MOUSSE et crumble - fleur de SEL et piment D'ESPELETTE

Hôtel
Monsieur
PARIS
★★★★

Afin de vous garantir une fraîcheur optimale, nous n'achetons que le strict nécessaire journalier.
Exclusivement des produits frais et artisanaux. Veuillez nous excuser si en cours de service certains plats venaient à être en rupture.
Toutes nos viandes sont d'origine Français

