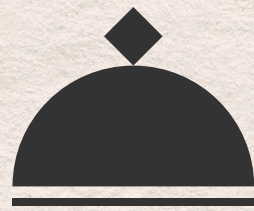


LE BAYADÈRE



ROOM-SERVICE

Chers clients,

Le service en chambre est disponible tous les jours,
24 heures sur 24, avec un menu composé
entièrement par notre Chef.

Pour commander ou obtenir plus d'informations
composez le 1428. À la fin de votre repas, merci
de nous informer pour que l'on puisse
récupérer votre plateau.

—

Dear guests,

Our room service is available everyday, 24 hours a day,
with a menu fully devised by our chef.

To order or if you need more information
dial the 1428. At the end of your meal, please
contact us, our team will remove your tray.

ÉVEILLEZ VOS PAPILLES

AWAKEN YOUR TASTE BUDS

À LA CARTE

À LA CARTE

LES ENTRÉES

STARTERS

Saint-Jacques rôties, bouillon dashi, pickles de Shimji

Seas scallops, dashi broth, Shimji pickles

28€

Saumon tempéré, espuma de pommes de terre, oeufs de truite

Tempered salmon, potato espuma, trout roe

26€

Pâté en croûte de volaille, salade de radicchio castelfranco

Poultry «Pâté en croûte», radicchio castelfranco salad

25€

Déclinaison de betteraves et mousse de brebis, jus d'orange sanguine

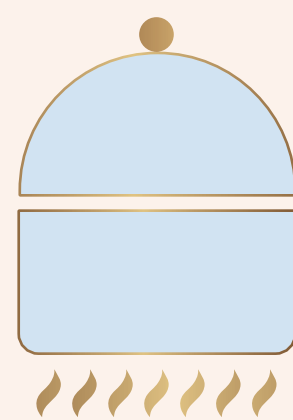
Beetroots, ewe's milk chesse, blood orange juice

24€

Foie gras poêlé de chez Duperier,
céleri rave confit et émulsion à la vanille

Pan-fried foie gras from Duperier,
preserved celeriac and vanilla emulsion

27€



Prix nets en euros, taxes et services compris.



SAVOURER

SAVOUR

LES PLATS MAIN COURSES

Conchiglioni farcis de champignons de saison, condiment d'ail noir
Conchiglioni stuffed with seasonal mushrooms, black garlic condiment

27€

Faux-filet de Wagyu normand, pommes paille, jus réduit
Wagyu faux-filet from Normandy, «pommes paille» reduced jus

75€

Suprême de poulette rôtis aux agrumes, pressé de légumes de saison
Roasted poultry with citrus, seasonal vegetable

34€

Saint-Jacques snackées,
mousseline de panais et émulsion de pain de mie
Snacked seas scallops,
parsnip mousseline and bread emulsion

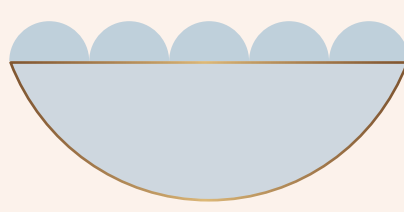
36€

Barbue infusée aux herbes,
coques de pêche et terrine de topinambours
Herb-infused brill, jerusalem artichoke terrine

38€

Agneau de lait de Manech confit, jus court et légumes d'hiver
Manech milk-fed lamb confit, brown juice and winter vegetables

36€



Prix nets en euros, taxes et services compris.





FINIR EN DOUCEUR

TO END GENTLY

LES DESSERTS

DESSERTS

Tarte chocolat grand cru, crème glacée vanille

Chocolate tart, vanilla ice cream

15€

Flan à la vanille Bourbon, glace caramel au beurre salé

Vanilla Bourbon flan, salted butter caramel ice cream

15€

Assiette de fruits de saison

Seasonal fruit plater

15€

Gourmandise par Carl Marletti

Delicacy by Carl Moretti

1 pièce (1 piece) 7€ | 2 pièces (2 pieces) 13€

Palette de couleurs glacées maison

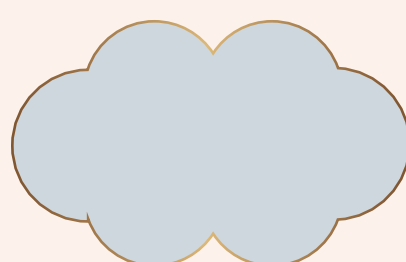
Assortment of ice-creams or sorbets

1 boule (1 scoop) 4€ | 2 boules (2 scoops) 8€ | 3 boules (3 scoops) 12€

Sélection de fromages affinés de saison

Selection of seasonal mature cheese

15€



Prix nets en euros, taxes et services compris.





PETITES GOURMANDISES

LITTLE DELICACIES

SNACKING

Soupe du jour

Soup of the day

15€

Salade César au poulet

Chicken Caesar Salad

26€

Pâtes du jour

Pasta of the day

20€

Club sandwich poulet

Chicken club sandwich

25€

Club sandwich saumon fumé

Smoked salmon club sandwich

27€

Club sandwich végétarien

Vegetarian club sandwich

22€

Saumon fumé de chez Kaviari

Smoked salmon from Kaviari

28€

Caviar Oscietre de chez Kaviari 30g & ses blinis

Oscietre Caviar de chez Kaviari 30g & blinis

75€

Prix nets en euros, taxes et services compris.



NOS BONNES MANIÈRES
OUR GOOD MANNERS

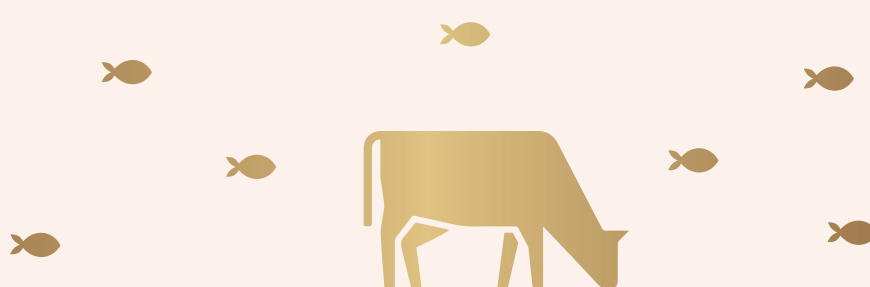


Tous nos légumes sont issus d'agriculture raisonnée :

Une culture dont l'objectif premier est de réduire la quantité de substances chimiques utilisée et de minimiser l'impact sur l'environnement.

—

*All of our vegetables are from sustainable agriculture :
With a purpose to reduce the use of chemicals and minimize
the impact on the environment.*

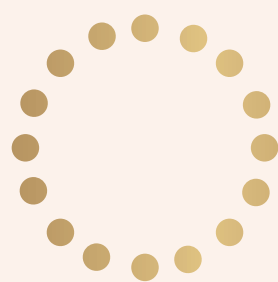


Tous les poissons sont issus de la pêche durable et les viandes sont issues de variétés nobles et bien élevées.

Viande de provenance UE.

—

*All the fish are from sustainable fishing
and the meats from noble and well-bred varieties.
Meat from EU.*



La liste des allergènes est disponible sur demande.

—

The allergen list is available on request.





BON APPÉTIT !