



PARIS BY MARX

Blinis au saumon
Blinis and salmon canapé
Ou/or
Croque truffes
Toasted truffle croque - monsieur



L'œuf Bio au lard de Colonnata, crème de cresson
Organic egg, Colonnata Lardo, pine infused foam
Ou/or
L'asperge verte, citron confit, tapioca et sauce au vin jaune
Green asparagus, confit lemon, tapioca, and Vin jaune sauce



Risoni à l'encre, tagliatelles de seiches et légumes croquants
Squid ink risoni, cuttlefish tagliatelle and crisp vegetables
Ou/or
Filet de veau poêlé aux épices douces, purée de petit pois et
artichauts poivrade
Veal filet snacked in soft spices, pea puree and pepper artichokes



Fondant au chocolat
Chocolate fondant
Ou/or
Fruits de saison
Seasonal fruits



Tous nos plats sont « faits maison », élaborés sur place à partir de produits bruts

Le personnel se tient à votre disposition pour vous renseigner sur la présence d'allergènes dans la composition des plats.

All our dishes are homemade and cooked in our kitchen.

Please do not hesitate to let our team members know about the allergy you might have

PROVENANCE DE NOS VIANDES : FRANCE

ORIGINS OF OUR MEATS : FRANCE

MENU A 98EUR TTC SUR RESERVATION 48H A L'AVANCE, SERVI DANS LE CONFORT DE VOTRE CHAMBRE

MENU AT 98EUR VAT INCLUDED UPON RESERVATION 48H IN ADVANCE, SERVED IN THE COMFORT OF YOUR ROOM

ACCORD METS ET VINS SUR DEMANDE : 45 EUR

WINE PAIRING ON REQUEST: 45 EUR