



PARIS BY MARX

Blinis au saumon
Blinis and salmon canapé

Croque truffes
Toasted truffle croque - monsieur



L'œuf bio, champignons de saison, espuma infusion au sapin
Organic egg, seasonal mushrooms, pine infused foam

Gambas poêlées et rafraîchies aux agrumes, poireaux en sifflets
Flash grilled prawns refreshed with citrus fruits, leek wedges



Risoni à l'encre, tagliatelles de seiches et légumes croquants
Squid ink risoni, cuttlefish tagliatelle and crisp vegetables

Volaille jaune, radicchio braisé, purée de pommes de terre
fumée et noisettes
"Volaille jaune" heritage french poultry, braised radicchio,
smoked mashed potato and hazelnuts



Douceurs de Saison
Seasonal sweets



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 SUR RESERVATION SERVI DANS LE CONFORT DE VOTRE CHAMBRE

MENU UPON RESERVATION SERVED IN THE COMFORT OF YOUR ROOM

ACCORD METS ET VINS SUR DEMANDE : 45 EUR

WINE PAIRING ON REQUEST: 45 EUR