

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

Entremet de volaille à la truffe, coeur de sucrine

Chicken and truffle entremet, heart of sucrine salad

23€

Déclinaison de cèpes cuits et crus, jus court de cèpes

Roasted and raw cep mushrooms declinaison, cep jus

26€

Chair de tourteau, compote de céleri rave et pomme Canada

Crab meat, celeriac compote and Canada apple

27€

Velouté et éclats de châtaignes

Velouté and chestnuts slivers

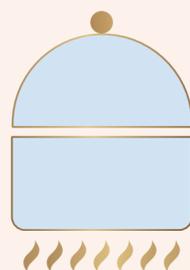
20€

Foie gras mi-cuit mi-fumé maison de chez Duperier,

pain de campagne toasté

Homemade smoked foie gras from Duperier, toasted country bread

26€



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€

Filet de boeuf normand, poêlée de champignons de saison
Beef filet from Normandy, sautéed seasonal mushrooms

46€

Dos de bar et pack choï grillés, consommé de poisson
Sea bass back and grilled pakchoï, fish broth

39€

Ravioles de lieu jaune, émulsion de pecorino et safran
Pollack ravioli, pecorino and saffron emulsions

32€

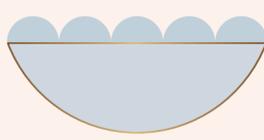
Magret de canard de chez Duperier, fine tarte de carottes
Duck filet from Duperier, fine tart of carrots

34€

Poulpe au barbecue, potimaron grillé et en mousseline,
sauce Del Piquillo

Barbecued octopus, grilled and mousseline potimaron,
Del Piquillo sauce

34€



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€

Confit de figues à la vanille Bourbon, crumble aux noix,

Crème d'Isigny glacée

Vanilla Bourbon fig confit, walnut crumble, Crème d'Isigny 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

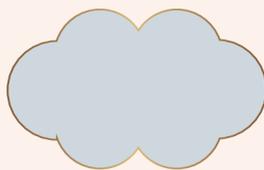
Assortment of ice-creams or sorbets

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€

Cheeseburger maison, pommes frites

Homemade cheeseburger, french fries

28€

Pâtes du jour

Pasta of the day

20€

Club sandwich poulet

Chicken club sandwich

23€

Club sandwich saumon fumé

Smoked salmon club sandwich

25€

Club sandwich végétarien

Vegetarian club sandwich

20€

Saumon fumé de chez Kaviari

Smoked salmon from Kaviari

28€

Caviar Oscière Maison Kaspia 30g & ses blinis

Oscièrre Caviar Maison Kaspia 30g & blinis

70€

Prix nets en euros, taxes et services compris.



NOS BONNES MANIÈRES
OUR GOOD MANNERS

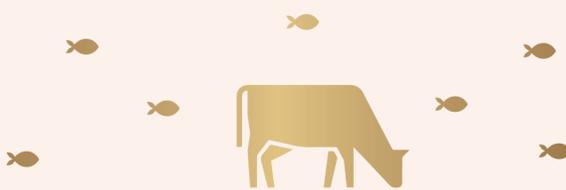


Tous nos légumes sont issus d'agriculture raisonnée :

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 !