

LE RESTAURANT DE

la Fantaisie

Step into Szabolcs Bozó's playful world.

Des dessins se sont invités au menu : ces illustrations, signées Szabolcs Bozó, sont issues de l'Art Suite imaginée par l'artiste dans notre Suite 607.

Retrouvez également une sélection de ses œuvres à travers l'hôtel.

Illustrations have found their way onto the menu. Created by Szabolcs Bozó, these drawings are inspired by the Art Suite the artist imagined for our Suite 607.

You can also discover a selection of his works throughout the hotel.

Le menu DEJEUNER DU JOUR - 29€ Today's lunch menu

Entrée et plat ou plat et dessert
(selon nos suggestions du jour)

Starter and main dish or main dish and dessert
(according to our daily suggestion)

Une boisson chaude
A hot drink

Disponible du lundi au vendredi midi
Available from Monday to Friday noon

VINS AU VERRE / GLASS OF WINE 12,5CL

VINS ROUGES

Equis, Crozes-Hermitage Equinoxe, 2023	12
Domaine David Duband Hautes Côtes de Nuits, Louis-Auguste, 2022	17
Château Tour de Marbuzet Saint Estèphe, 2019	20

VINS BLANCS

Domaine Albert Mann Pinot gris, 2024	12
Domaine Masson Blondelet Pouilly Fumé «Villa Paulus», 2023	15
Domaine des Marroniers Chablis, 2024	18



LES ENTRÉES / STARTER

Daurade royale corse, mandarine et vinaigre de clémentine corse Corsican sea bream, mandarin and clementine vinegar	18
Burrata et salades de tomates colorées Burrata and fresh tomato salad	15
Bayaldi de légumes d'été Summer vegetable Bayaldi	16
Galette croustillante, thon cru et avocat Crispy galette with raw tuna and avocado	19
Tataki de bœuf Wagyu Beef Wagyu tataki	36

LES SALADES / SALADS

Salade de haricots verts, pesto de pistache Green bean salad, pistachio pesto	16
Salade de Crab & King Crab Crab & King Crab salad	32
Salade Niçoise à partager Niçoise salad to share	47
Carpaccio d'artichauts, parmesan Artichoke carpaccio with parmesan	18

LES PLATS / MAINS

Noix d'entrecôte Black Angus, frites maison et Béarnaise Black Angus Ribeye steak, French fries and Béarnaise	48
Risotto crémeux aux épinards et citron, poutargue Spinach and lemon risotto with bottarga	22
Filet de daurade, palourdes et épinards Sea bream fillet, clams, and spinach	35
Linguine et vongole Linguine with clams	29
Artichaut farci, légumes du soleil Stuffed artichoke, mediterranean vegetables	19
Poulpe grillé, labné, fenouil et grenade Grilled octopus, labneh, fennel, and pomegranate	33
Suprême de volaille snacké, purée de pomme de terre Pan-seared poultry supreme, mashed potatoes	29
Thon rouge de Méditerranée et légumes du marché Mediterranean bluefin tuna and vegetables	34



LES PLATS À PARTAGER / MAINS TO SHARE

Côte de veau, à partager, 600gr (pour deux) Une garniture au choix Veal chop to share (for two) – served with one side of your choice	96
Sole Meunière à partager, 500/600gr (pour deux) Une garniture au choix Sole Meunière to share (for two) – served with one side of your choice	120

ACCOMPAGNEMENTS / SIDES

Purée de pomme de terre Mashed potatoes	8	Frites maison Homemade French fries	8
Cocotte de légumes de saison Vegetable cocotte	8	Cœur de sucrine Baby gem heart	7

DESSERTS

Mousse au chocolat Chocolate mousse	12	Fruits givrés à partager Assortiments de fruits à déguster à plusieurs Frosted fruits to share	
Fraises fraîches et chantilly maison Fresh strawberries and homemade whipped cream	13	2/3 pers. 2/3 people	28
Tarte aux pommes à partager pour deux Apple pie to share for two	18	4/5 pers. 4/5 people	35
Part de layer cake, chocolat praliné Chocolate praline layer cake	14	6 pers. 6 people	58



Bono

Liste des allergènes à votre disposition. Origine des viandes :
Uruguay, France, U.E, Pays Bas, Australie. Prix nets en Euros, taxes et services compris.
Les chèques ne sont pas acceptés.

List of allergens available on demand. Origin of meat: Uruguay, France, E.U,
Netherlands, Australia. Net prices in Euros, taxes and services included. Checks are not accepted.