

VOYAGE ENTRE TERRE & MER

Grand voyageur et entrepreneur audacieux, Edmond crée le Terrass'' Hotel en 1909. Nait alors un hôtel de quelques étages, porté par un esprit visionnaire.

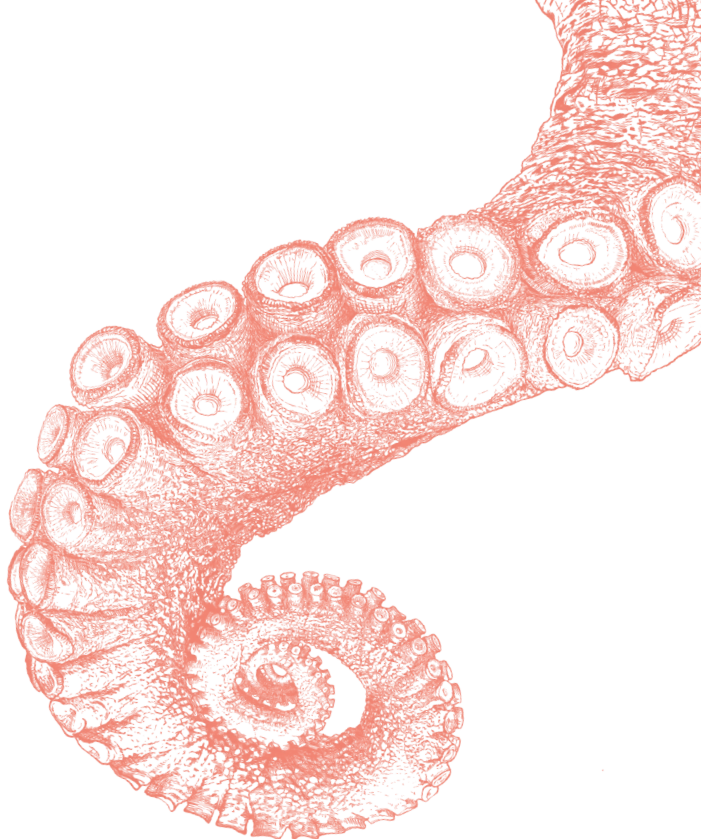
Aujourd'hui, nous rendons honneur à l'homme qui a initié cette grande aventure en vous offrant un voyage culinaire sur les hauteurs de Paris.

Une carte inspirée des cuisines du monde, valorisant des techniques de cuisson qui exaltent les saveurs.

Crus, à la plancha ou mijotés, les plats sont imaginés pour éveiller les sens par l'alliance de saveurs originelles et de condiments exotiques.

Nous sélectionnons rigoureusement nos produits, en privilégiant toujours les circuits courts et le respect des saisons.

EDMOND
TERRASS'' HOTEL



la spécialité d'Edmond

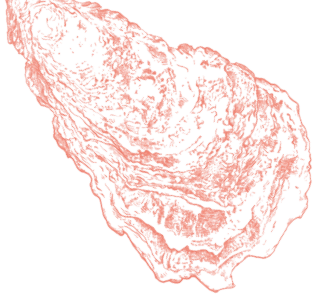
CRUDO TOWER

POUR 2

77€

Sélection de nos poissons crus proposés en format dégustation sur plusieurs étages : 4 huîtres avec ses morceaux de mangue et son émulsion coco, carpaccio de thon, sauce miso citron, sashimi de poisson du jour, tartare de saumon, concombre, sauce soja citron, brocoli Nori et dates séchées agrémentés de pistaches.

EDMOND
TERRASS" HOTEL



CRU...OU PRESQUE

BROCOLI NORI , dattes séchées, pistaches	12€
LE HOMARD BLEU BRETON EN SALADE , mozzarella, sucrine, avocat, condiment curcuma	38€
HUÎTRES N3 DE BRETAGNE X 6 , mangue, émulsion coco	21€
TARTARE DE SAUMON , concombre, sauce soja, citron	20€
LA SAINT-JACQUES , fregola, sauce coraline	22€
DAURADE EN CEVICHE , oignon rose de Bretagne	23€
VELOUTÉ DE CHÂTAIGNE , œuf parfait	12€
SALADE CESAR , cœur de sucrine, poulet fermier, croûtons	26€
CARPACCIO DE BŒUF BLACK ANGUS BIO , sauce Chimichurri	21€



EDMOND
TERRASS" HOTEL



PLANCHA

- | | |
|---|------------|
| LE HOMARD BLEU BRETON , gnocchi maison,
sauce coraline | 88€ |
| FILET DE BŒUF ANGUS , sauce gingembre-sauge,
frites algues nori, sucrose aux aromates | 49€ |
| POULET FERMIER FAÇON YASSA , échalote, sauce
yassa et riz blanc | 24€ |
| LE BAR , chou frisé au beurre, émulsion de moules,
galette de riz | 29€ |

AL DENTE

- | | |
|---|------------|
| SPAGHETTI AU HOMARD , sa bisque et ciboulette | 41€ |
| RAVIOLES DE TRUFFE MAISON , ricotta, truffe noire,
parmesan | 32€ |
| RISOTTO AUX CÈPES , émulsion parmesan | 27€ |

MIJOTE

- | | |
|---|------------|
| POT-AU-FEU VEGETARIEN , miso, œuf poché | 22€ |
| LOTTE À L'ARMORICAINE , beurre noisette, pommes
de terre grenailles | 49€ |

EDMOND
TERRASS" HOTEL

SUCRÉ

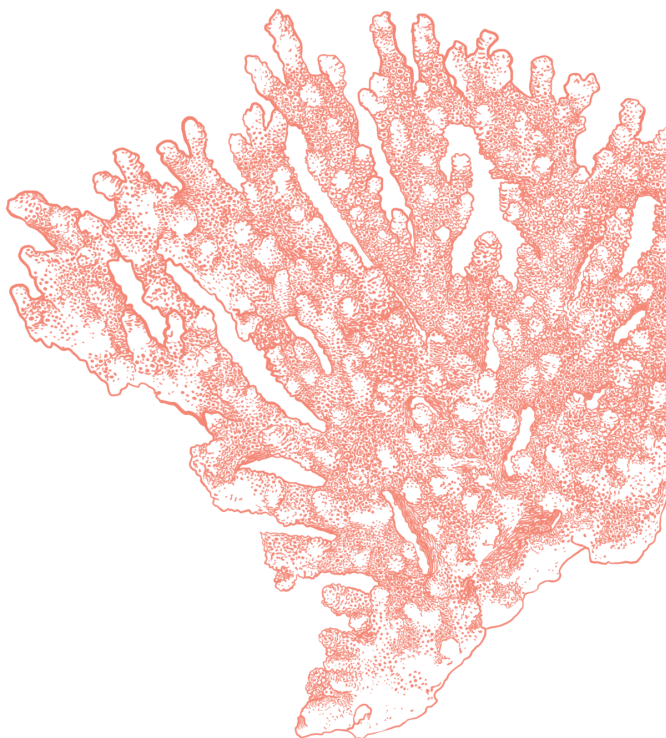
PARIS - MONTMARTRE, crème praliné, noisette du piémont **16€**

LE BABA POUR DEUX, rhum Plantation Original dark, chantilly vanille de Madagascar **22€**

RELIGIEUSE AU CHOCOLAT, crème légère, chocolat Pérou 65%, gruë de cacao **16€**

ENTREMET POIRE AMANDE, crème légère vanille, compotée de poire, praliné amande **16€**

ROSACE DE FRUITS ROUGES, fraise, mûre, myrtille, groseille, jus de fraise **16€**



Pour les régimes spéciaux (sans gluten, végétarien, etc), nous vous conseillons de vous adresser à notre équipe en salle qui pourra vous guider dans le choix des plats.

Nos prix sont en euro, ils incluent les taxes et le service.
Les règlements par chèques ne sont pas acceptés.
Nous mettons à votre disposition un menu des allergènes.

EDMOND
TERRASS" HOTEL