

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.

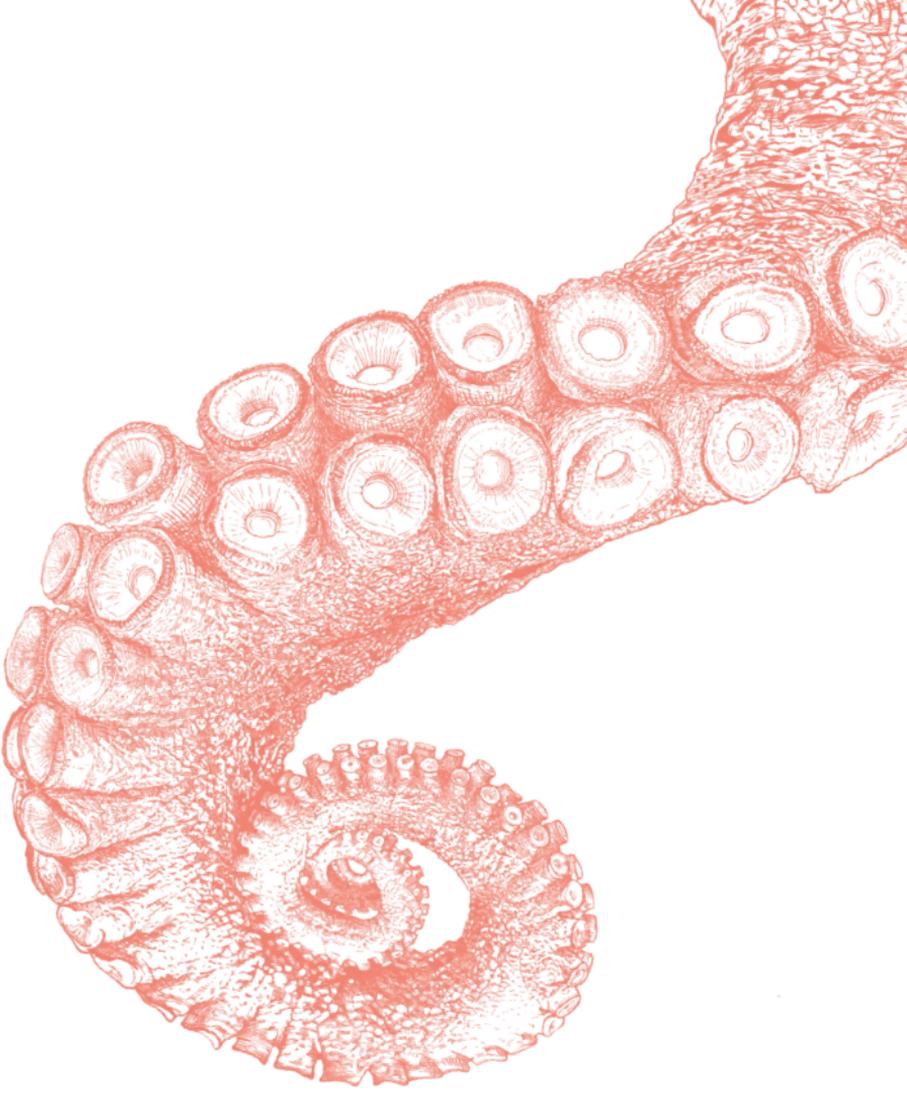
Aujourd'hui, nous rendons honneur à l'homme qui a initié cette grande aventure en vous offrant un voyage culinaire sur les hauteurs de Paris.

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

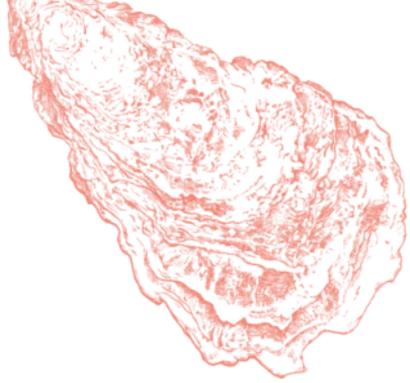
CRUDO TOWER

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	14€
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€
BURRATA , tomates, olives Taggiashe et câpres	24€
DAURADE EN CEVICHE , oignon rose de Bretagne	23€
GASPACHO PECHE , pistaches	16€
SALADE CESAR , cœur de sucrine, poulet fermier, croûtons	26€
CARPACCIO DE BŒUF BLACK ANGUS BIO , sauce Chimichurri	21€
FLEUR DE COURGETTE CROUSTILLANTE , caviar d'aubergine et tagliatelles de courgette	24€



EDMOND

TERRASS" HOTEL



PLANCHA

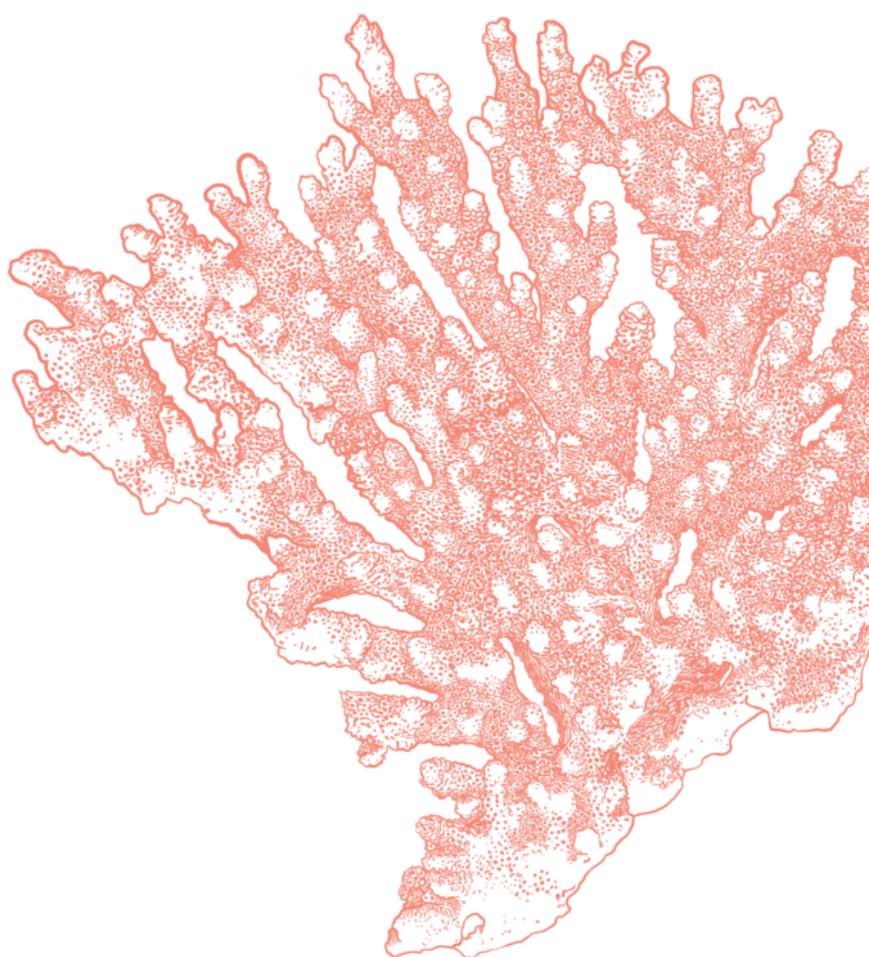
- SAUMON LABEL ROUGE MISO**, pakchoï snacké, sauce Teriyaki **34€**
- FILET DE BŒUF ANGUS**, sauce gingembre-sauge, frites algues nori, sucrine aux aromates **49€**
- LE HOMARD BLEU BRETON ENTIER**, tombée de pousses d'épinards au wasabi, pommes grenailles, salicornes, sauce teriyaki **74€**
- PLUMA IBERIQUE**, purée de pomme de terre maison **44€**
- POULET FERMIER FAÇON TIKKA**, Naans, sauce au yaourt, menthe, coriandre, accompagnement de zaalouk **32€**

AL DENTE

- GNOCCHIS FAITS MAISON HOMARD**, émulsion Corail **42€**
- LINGUINE VONGOLE**, palourdes, poutargue, fines herbes **32€**
- RISOTTO BROCOLI**, tomates aux herbes, parmesan **27€**

SUCRÉ

- LE CHOCOLAT**, Nicolas Berger 65% Equateur, praliné
grué de cacao **16€**
- LA VANILLE GRILLÉE**, crémeux intense, praliné
torréfié, caviar de vanille **16€**
- LE BABA POUR DEUX**, rhum Plantation Original dark,
chantilly vanille de Madagascar **22€**
- LA FRAMBOISE**, crème légère vanille, gel herbes
fraîches, meringue craquante **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.