

# 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.

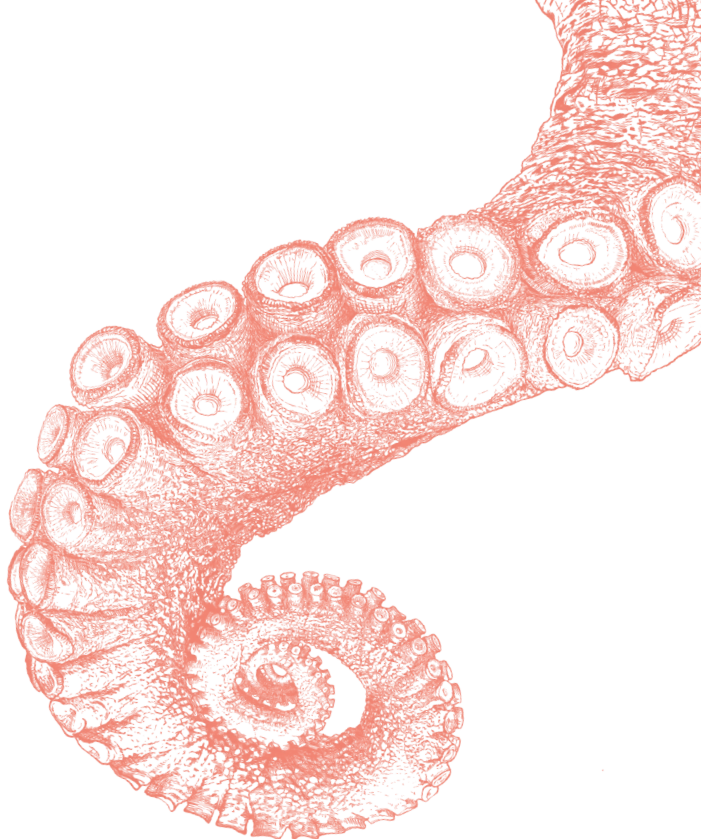
Aujourd'hui, nous rendons honneur à l'homme qui a initié cette grande aventure en vous offrant un voyage culinaire sur les hauteurs de Paris.

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

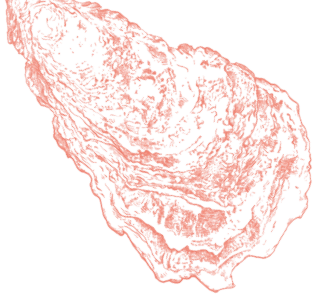
## CRUDO TOWER

**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

|                                                                                          |            |
|------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| <b>LE MELON CHARENTAIS EN SALADE,</b> Jambon de Bayonne, roquette, mozzarella            | <b>18€</b> |
| <b>LE HOMARD BLEU BRETON EN SALADE,</b> mozzarella, sucrine, avocat, condiment curcuma   | <b>38€</b> |
| <b>HUÎTRES N3 DE BRETAGNE X 6,</b> mangue, émulsion coco                                 | <b>21€</b> |
| <b>TARTARE DE SAUMON,</b> concombre, sauce soja citron                                   | <b>20€</b> |
| <b>BURRATA,</b> tomates, olives Taggiashe et câpres                                      | <b>24€</b> |
| <b>DAURADE EN CEVICHE,</b> oignon rose de Bretagne                                       | <b>23€</b> |
| <b>GASPACHO PECHE,</b> pistaches                                                         | <b>16€</b> |
| <b>SALADE CESAR,</b> cœur de sucrine, poulet fermier, croûtons                           | <b>26€</b> |
| <b>CARPACCIO DE BŒUF BLACK ANGUS BIO,</b> sauce Chimichurri                              | <b>21€</b> |
| <b>FLEUR DE COURGETTE CROUSTILLANTE,</b> caviar d'aubergine et tagliatelles de courgette | <b>24€</b> |



**EDMOND**  
TERRASS" HOTEL



## PLANCHA

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

## AL DENTE

- |                                                                 |            |
|-----------------------------------------------------------------|------------|
| <b>GNOCCHIS FAITS MAISON HOMARD</b> , émulsion<br>Corail        | <b>42€</b> |
| <b>LINGUINE VONGOLE</b> , palourdes, poutargue,<br>fines herbes | <b>32€</b> |
| <b>RISOTTO BROCOLI</b> , tomates aux herbes, parmesan           | <b>27€</b> |

# SUCRÉ

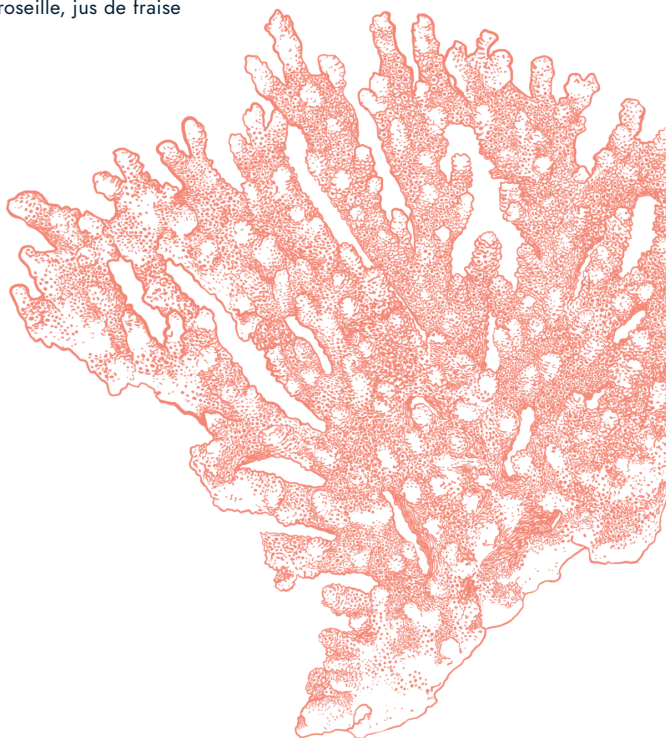
**LE CHOCOLAT**, Nicolas Berger 65% Equateur, praliné  
grué de cacao **16€**

**LA VANILLE GRILLÉE**, crémeux intense, praliné  
torréfié, caviar de vanille **16€**

**TARTE AUX FIGES MINUTES POUR DEUX**, **26€**  
crumble sarrasin, confit de figues fraîche, crème à la  
vanille de Madagascar

**LA FRAMBOISE**, crème légère vanille, gel herbes  
fraîches, meringue craquante **16€**

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



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