

## Entrées :

Velouté de butternut, crème montée au piment d'Espelette <sup>1-7-8</sup> Butternut squash soup with whipped cream with Espelette	14 €
Cromesquis de cabillaud façon thaï <sup>1-3-4-5-6-8-9-10-11-12</sup> Cod fish thaï cromesquis	17 €
Saumon confit et fumé, crème d'Isigny à l'aneth <sup>1-5-6-7-9-10-11-12</sup> Smoked and confit Salmon, dill Isigny cream	16 €

## Plats :

Risotto au parmesan et ses mini-legumes de saisons <sup>1-5-7-11</sup> Parmesan risotto and little vegetables	22 €
Rumsteack black angus bio, mousseline de topinambour, à la vanille <sup>7-9</sup> Rumsteack of organic Black Angus, mash Jerusalem artichokes with vanilla	28 €
Noix de saint Jacques, petit épeautre à l'orange <sup>1-2-3-4-5-6-7-9-11-13-14</sup> Scallops with orange einkorn	29 €

## Fromage :

Assiette de fromages affinés <sup>5-7-8-10-12</sup> Ripened cheese platter	16 €
---	------

## Desserts :

Tartelette Gianduja et son mochi glacé au chocolat <sup>1-3-5-6-7-8-9-11-13</sup> Gianduja tart	15 €
Finger yuzu et sa crème au thé matcha <sup>1-3-5-6-7-8-9-11-13</sup> Yuzu and matcha cake	15 €

## Snacking froid :

Salade César <sup>1-3-4-5-6-9-10-11-12</sup> Caesar salad	24 €
Saumon fumée et ses toasts <sup>1-4-5-6-7-9-11</sup> Smoked salmon and toast	21 €

## Snacking chaud :

Club sandwich Poulet et oeuf Americain <sup>1-3-5-6-9-10-11-12</sup> Chicken club sandwich and American egg	22 €
Club sandwich Saumon concombre <sup>1-3-4-5-6-9-10-11-12</sup> Salmon club sandwich and cucumber	22 €
Cheese burger "Majestic" <sup>1-3-5-6-7-8-9-10-11-12</sup> Bun's au poivre, comté affine, steack haché black angus bio Pepper Bun's, matured comté, chopped steack black angus bio	25 €
Pates du chef de la semaine <sup>1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12-13-14</sup> Pasta of the week	23 €
Pizzetta à la truffes et roquette <sup>1-3-5-6-7-8-9-10-11-12</sup> Truffle pizzetta with rucola salad	21 €
Saumon rôtie <sup>4-5-6-7-8-9-11-12</sup> Roasted salmon	24 €

## Desserts :

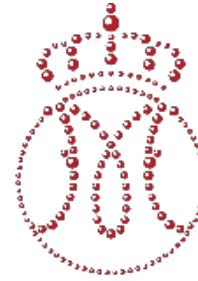
Assiette de fruits coupé de saison Season fruits cut platter	15 €
Boules de glace et sorbet <sup>3-5-6-7-8-9-11</sup> Ice cream and sorbet	15 €
Café gourmand <sup>1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12-13-14</sup> Gourmet coffee	15 €

## Allergènes

- 1 : Céréales contenant du gluten et produits à base de ces céréales
- 2 : Crustacés et produits à base de crustacés
- 3 : Œufs et produits à base d'œufs
- 4 : Poissons et produits à base de poissons
- 5 : Arachides et produits à base d'arachides
- 6 : Soja et produits à base de soja
- 7 : Lait et produits à base de lait (y compris de lactose)
- 8 : Fruits à coques
- 9 : Céleri et produits à base de céleri
- 10 : Moutarde et produits à base de moutarde
- 11 : Graines de sésame et produits à base de graines de sésame
- 12 : Anhydride sulfureux et sulfites
- 13 : Lupin et produits à base de lupin
- 14 : Mollusques et produits à base de mollusques

## Allergens

- |              |               |                    |
|--------------|---------------|--------------------|
| 1 : Gluten   | 2 : Shellfish | 3 : Eggs           |
| 4 : Fish     | 5 : Peanuts   | 6 : Soy            |
| 7 : Milk     | 8 : Nuts      | 9 : Céleri/ Celery |
| 10 : Mustard | 11 : Sesame   | 12 : Sulphite      |
| 13 : Lupine  | 14 : Mollusc  |                    |



**MAJESTIC**  
HOTEL - SPA  
PARIS

Prix Nets en Euros – TTC -VAT Included

Selon les dispositions régies par le décret N°2002-1467 du 17 Décembre 2002 le restaurant & ses fournisseurs s'engagent & garantissent l'origine de toutes leurs viandes.

Nos poissons, coquillages & crustacés suivent les saisons et les pêches, aussi ils peuvent manquer et/ou être remplacés.

Our fish, shellfish and crustaceans follow the seasons and peaches, so they may miss and / or be replaced