



LA CARTE

Du lundi au dimanche // 12h-14h30 / 19h-22h30
From Monday to Sunday // 12am-2:30pm / 7pm-10:30pm

ENTRÉES STARTERS

Velouté de topinambour, éclats de châtaigne,
huile de noisette et chips de lard paysan grillé 15 
Jerusalem artichoke soup, crushed chestnuts,
hazelnut oil and crispy bacon

Carpaccio de Saint-Jacques, huile d'agrumes,
grenade et baies roses 21 
Scallops Carpaccio, citrus oil, pomegranate and pink
peppercorns

Tarte fine aux oignons caramélisés, chèvre frais et thym 17 
Caramelized onion tart, fresh goat cheese and thyme

Butternut rôti, fromage bleu doux,
noix caramélisées et pousses d'hiver 13 
Roasted butternut squash, soft blue cheese,
candied walnuts and winter baby greens sprout

Cromesquis de boeuf braisé et bleu d'Auvergne,
crème de raifort et jeunes pousses 18
Braised beef and Bleu d'Auvergne cromesquis,
horseradish cream and baby greens salad

PLATS MAIN COURSES

Pièce de bœuf grillée, gratin dauphinois et jus corsé 26
Grilled beef cut and gratin dauphinois

Suprême de volaille fermière, salsifis rôtis et pousses
d'épinards, sauce au vin jaune et morilles 28
Free-range chicken supreme, roasted salsify and baby
spinach, morel and Vin Jaune sauce

Dos de cabillaud rôti, fondue de poireaux citronnée,
chips au sarrasin et beurre blanc au yuzu 26 
Roasted cod loin, lemony leeks' fondue,
buckwheat crisps and yuzu beurre blanc

Gratin de potiron et oignons confits,
tomme de brebis fondante et chapelure dorée 19 
Pumpkin and caramelised onion gratin,
melted ewe's milk cheese and crispy breadcrumbs

Risotto de petit épeautre, girolles,
épinards et éclats de noisettes torréfiés 18 
Einkorn wheat risotto, girolles mushroom,
spinach and toasted hazelnut

Cannelloni de blettes et ricotta,
coulis de tomates confites et basilic 20 
Swiss chard and ricotta cannelloni,
confit tomato coulis and basil

DESSERTS par Aurélien Nardeux

Entremets chocolat-mandarine, croustillant praliné 11 
Chocolate and mandarin entremet, praline biscuit

Crème brûlée au thé noir 10 
Black tea crème brûlée

Café ou thé gourmand (crème brûlée au thé noir,
baba à la Chartreuse, tartelette aux myrtilles) 10 
Gourmet coffee or tea (Black tea crème brûlée, baba with green
Chartreuse, blueberries tartlet)

Baba à la Chartreuse verte, chantilly vanillée 10 
Baba with Green Chartreuse, vanilla whipped cream

Tarte aux myrtilles sauvages 11 
Wild blueberries tart

Salade de fruits frais 9 
Fresh fruit salad

Nos produits proviennent de producteurs français,
sélectionnés avec soin et selon la saisonnalité par nos équipes.

Our ingredients come from carefully selected French producers,
chosen by our team according to seasonal availability.

 sans gluten - gluten free

 végétarien - vegetarian

Prix net en euros - Net prices in euros

 @novotelparisleshalles