



Menu Carte

Déjeuner & Dîner

Entrée, plat ou Plat, dessert 39€
servi uniquement au déjeuner

Entrée, plat, dessert 49€

Menu dégustation en 5 services 79€



Entrées

- Morilles cuisinées au vin du Jura,
suprême de volaille et langoustine rôtie 27€
- Asperges vertes en vinaigrette de haddock
et tomates confites, quelques herbes 22€
- Variation végétale de saison aux truffes pilées,
œuf mollet croustillant 19€



Plats

- Pêche du moment selon marché et arrivage 32€
- Filet de bœuf maturé cuit au sautoir,
pomme de terre ratte fondante, jus à la moelle fumée 38€
- Poitrine de pigeon rôtie-laquée,
premier petits pois version française 29€



Sélection de fromages affinés 15€

- Le chèvre « BIO » du Père Fabre,
Le Saint-Nectaire
Le Camembert de Normandie



Jérôme Bonnet, Chef de cuisine



Les plats « faits maison » sont élaborés surplace à partir de produits bruts.
Nos viandes bovines sont issues de bêtes nées, élevées et abattues en France



A la carte menu

Lunch & Dinner

Starter, main course or main course, dessert 39€

Starter, main course, dessert 49€

Tasting Menu in 5 courses 79€



Starters

Morels cooked in a Jura wine, chicken supreme
and roasted lobster 27€

Green asparagus with haddock vinaigrette,
preserved tomatoes and herbs 22€

Seasonal vegetables with truffle mimosa egg 19€



Main course

Fish of the day 32€

“Matured” seared beef fillet,
fondant ratte potato, bone marrow jus 38€

Roasted pigeon breast with first French peas 29€



Selection of French matured & organic cheeses 15€

The organic Chèvre from Père Fabre,

The organic Saint-Nectaire

Camembert from Normandy



Tax and 15% service charge included

RESERVATION : 01 42 56 17 00
restaurant@hoteldanielparis.com