

# MARCHÉ DU CHEF

PLAT 39

ENTRÉE/PLAT 62

PLAT/DESSERT 54

ENTRÉE/PLAT/DESSERT 69

## ENTRÉES

Huîtres, gel de vodka-citron vert, concombre & oxalis

Carpaccio de maigre, huile de vanille, condiment courge, moutarde & estragon

Saumon mi-cuit, céleri, citron & noisettes

Cœur de laitue, magret fumé, œufs de caille & Ossau Iraty

Ravioles de courge butternut, Fourme d'Ambert, noix & mâche

Velouté de topinambours, royale d'oignon doux, brioche

## PLATS

Filet de bar confit, carotte & orange

Daurade grillée, risotto aux champignons de saison & persillade

Suprême de volaille jaune fermière grillé & déclinaison de maïs

Filet de bœuf, pommes Anna, crème d'anchois & haricots verts

Coquillettes au jambon Prince de Paris & Truffe noire

Plat du marché

## FROMAGES

Sélection de La Ferme d'Alexandre

## DESSERTS

Vacherin poire, praliné & vanille

Opéra moderne

Panna cotta façon piña colada

Tartelette figue & noisettes

Salade de fruits frais & hibiscus

Café parisien

## NOTRE SÉLECTION DE VINS (75cL / 12cL)

### Vins rouges (bouteille/verre):

Chinon : 35 / 8

Saumur-Champigny : 40 / 9

Crozes-Hermitage : 50 / 11

### Vins blancs (bouteille/verre):

Beaujolais blanc : 35 / 8

Menetou-Salon : 45 / 10

Saint-Peray : 50 / 11

**HYATT**  
PARIS  
MADELEINE

Prix net € - La liste des allergènes de nos plats est disponible.

Toutes nos viandes sont d'origine française.