

MENU RESTAURANT LE DALI
MENU LE DALI’S RESTAURANT

ENTRÉES / STARTERS

Carpaccio de daurade royale, sésame, wasabi Gilt-head bream carpaccio, sesame wasabi	37
Soupe à l’oignon gratinée au Comté French onion soup with Comté	31
Velouté de courge, praliné au sarrasin, oxalis Gourd velouté, buckwheat praline, oxalis	29
Foie gras de canard confit, pomme rôti et baies de Timut Confit duck foie gras, roasted apple and Timur berries	39
Ravioles de langoustines, broccolini et champignons, réduction d’une homardine Langoustine ravioli, broccolini and mushrooms, homardine reduction	39
Salade d’artichauts, parmesan et truffe d’automne Artichokes, parmesan and autumn truffle salad	29
Salade César - avec ou sans poitrine Caesar salad - with or without bacon avec volaille fermière / with free-range chicken avec poulet croustillant / with crispy chicken avec hormard bleu / with blue lobster	34 45 49 72
Saumon fumé, blinis, crème, citron Smoked salmon, blinis, cream, lemon	35
Caviar Kristal Gold de la maison Kaviari (30g) Caviar Beluga de la maison Kaviari (30g) Servi avec condiments et blinis / Served with condiment and blinis	170 390

SNACKING

Croque-monsieur, jambon Prince de Paris et Comté, salade Comté and Prince de Paris ham croque-monsieur, salad	45
Smashburger, frites Smashburger, French fries	49
Club sandwich au poulet, frites - avec ou sans poitrine Chicken club sandwich, French fries - with or without bacon	49

PLATS / MAIN COURSES

Bar à la plancha, pousses d’épinard à peine tombées, hollandaise Seared sea bass, quick-sautéed spinach leaves, hollandaise	75
Saumon à la flamme, poireaux rôtis, crème fumée au cresson Charred salmon, roasted leeks, smoked cream with watercress	55
Fricassée de volaille fermière, artichauts et girolles, sucs de cuisson au vin jaune Free-range chicken fricassée, artichokes and girolles, cooking jus with vin jaune	54
Bavette d’aloyau snackée, purée au jus, sauce aux poivres Seared sirloin flap, potato purée with jus, peppercorn sauce	55
Coquillettes, Comté et truffe d’automne - avec ou sans jambon Coquillettes, Comté and automn truffle - with or without ham	49
Risotto aux champignons de saison et noisettes Seasonal mushroom and hazelnut risotto	36

GARNITURES / SIDE DISHES

Cœur de sucrine de chez Christophe Latour Baby gem from Christophe Latour	12
Pousses d’épinard à peine tombées, au beurre ou vapeur Baby spinach, with butter or steamed	12
Légumes de saison, sautés ou vapeur Seasonal vegetables, sautéed or steamed	12
Pommes de terre, frites ou purée Potatoes, French fries or mashed potatoes	12
Riz basmati Basmati rice	12

FROMAGES / CHEESES

Sélection de fromages affinés Selection of matured cheeses	29
Notre menu déjeuner est disponible sur demande, du lundi au vendredi	
Our lunch menu is available on demand, from monday to friday	
TEA TIME DE CEDRIC GROLET TEA TIME DE CEDRIC GROLET	
De 12h30 à 14h15 et de 15h30 à 17h15 From 12.30pm until 2.15pm and from 3.30pm until 5.15pm	
95€	
Assortiment de sandwichs Selection of sandwiches	~
Créations de notre Chef pâtissier Cedric Grolet Creations by our Pastry Chef Cedric Grolet	~
Au choix : café, thé, latte ou chocolat chaud de La Manufacture Alain Ducasse	
Choice of coffee, tea, latte or hot chocolate from La Manufacture Alain Ducasse	



Plats sans gluten / Gluten-free dishes
 Plats végétariens / Vegetarian dishes

LES PRIX S'ENTENDENT NETS EN EURO INCLUANT LA TVA ET LA CONTRIBUTION EMPLOYÉS DE 5 %.
TOUTES NOS VIANDES SONT D'ORIGINE : FRANCE.
LES INFORMATIONS CONCERNANT LES ALLERGÈNES SONT DISPONIBLES SUR SIMPLE DEMANDE.
PRICES ARE SHOWN IN EURO, INCLUDING VAT AND A 5% EMPLOYEE CONTRIBUTION.
ALL MEAT ARE SOURCED FROM FRANCE.