le Dali

écotable®

Notre restaurant est labellisé Écotable. Ce label récompense notre engagement écoresponsable et éthique, qui s'exprime chaque jour à travers les produits que nous travaillons et nos efforts pour réduire notre impact sur l'environnement.

Our restaurant has the Ecotable label. This label rewards our eco-responsible and ethical commitment, which is expressed every day through the products we work with and our efforts to reduce our impact on the environment.

ENTRÉES / STARTERS

Carpaccio de daurade royale, sésame, wasabi 37
Gilt-head bream carpaccio, sesame, wasabi

Soupe à l'oignon gratinée au Comté 31
French onion soup with Comté

Velouté de céleri au vin jaune, noisettes torréfiées 29
Celeriac and vin jaune velouté, torrefied hazelnuts

Foie gras de canard confit, pomme rôtie et baies de Timut 39
Confit duck foie gras, roasted apple and Timut berries

Ravioles de langoustines, broccolini et champignons, réduction d'une homardine 39
Langoustine raviolis, broccolini and mushrooms, homardine reduction

Salade d'artichauts, parmesan et truffe noire 33
Artichokes, parmesan and black truffle salad

Salade César - avec ou sans poitrine 34
Caesar salad - with or without bacon
avec volaille fermière / *with free-range chicken* *45*
avec poulet croustillant / *with crispy chicken* *49*
avec hormard bleu / *with blue lobster* *72*

Saumon fumé, blinis, crème, citron 35
Smoked salmon, blinis, cream, lemon

Caviar Kristal Gold de la maison Kaviari (30g) 170
Caviar Beluga de la maison Kaviari (30g) 390
Servi avec condiments et blinis / Served with condiment and blinis

SNACKING

Croque-monsieur, jambon Prince de Paris et Comté, salade 45
Comté and Prince de Paris ham croque-monsieur, salad

Smashburger, frites 49
Smashburger, French fries

Club sandwich au poulet, frites - avec ou sans poitrine 49
Chicken club sandwich, French fries - with or without bacon

le Dali

PLATS / MAIN COURSES

Bar à la plancha, pousses d'épinard à peine tombées, hollandaise — 75
Seared sea bass, quick-sautéed spinach leaves, hollandaise

Saumon à la braise, embeurrée de chou au gingembre, crème fumée — 52
Salmon on the embers, braised cabbage with ginger, smoked cream

Fricassée de volaille fermière, topinambours et trompettes de la mort, sauce Albuféra — 54
Free-range chicken fricassée, Jerusalem artichokes and black trumpets, Albufera sauce

Bavette d'aloyau snackée, purée au jus, sauce aux poivres — 55
Seared sirloin flap, potato purée with jus, peppercorn sauce

Coquillettes, Comté et truffe noire - *avec ou sans jambon* — 49
Coquillettes, Comté and black truffle - *with or without ham*

Risotto aux champignons de saison et noisettes — 36
Seasonal mushroom and hazelnut risotto

Noix de Saint-Jacques dorées, salsifis, ventrêche de porc noir de Bigorre — 56
Seared sea scallops, salsify, belly of black pork from Bigorre

Supplément truffe noire 5g / Black truffle supplement 5g — *20*
Supplément truffe noire 10g / Black truffle supplement 10g — *39*

GARNITURES / SIDE DISHES

Cœur de sucrine de chez Christophe Latour — 12
Baby gem from Christophe Latour

Pousses d'épinard à peine tombées, au beurre ou vapeur — 12
Baby spinach, with butter or steamed

Légumes de saison, sautés ou vapeur — 12
Seasonal vegetables, sautéed or steamed

Pommes de terre, frites ou purée — 12
Potatoes, French fries or mashed potatoes

Riz basmati — 12
Basmati rice

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

FROMAGES / CHEESES

Sélection de fromages affinés **29**
Selection of matured cheese

Notre menu déjeuner est disponible sur demande, du lundi au vendredi
Our lunch menu is available on demand, from Monday to Friday

Entrée, plat ou plat, dessert 58
Starter, main or main, dessert
Entrée, plat, dessert 68
Starter, main, dessert

LE TEA TIME DES FÊTES PAR CEDRIC GROLET
THE FESTIVE TEA TIME BY CEDRIC GROLET

À partir de 13h30
From 1.30pm

Sur réservation uniquement
By booking only

125€

Sélection de pièces salées
Selection of savoury pieces
~
Fruits de saison sculptés
Sculpted seasonal fruits
~
Sélection de passage
Seasonal selection

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

PRIX NETS EN EUROS, TAXES ET SERVICE COMPRIS. NOUS GARANTISSONS L'ORIGINE DE NOS VIANDES, POISSONS ET MOLLUSQUES, DISPONIBLES SUR DEMANDE. SI VOU SOUFFREZ D'ALLERGIE OU D'INTOLÉRANCE ALIMENTAIRE, MERCI DE LE FAIRE SAVOIR LORS DE VOTRE COMMANDE.
UN CODE VESTIMENTAIRE CHIC DÉCONTRACTÉ EST APPLIQUÉ AU SEIN DE NOS RESTAURANTS ET DE NOTRE BAR. NOUS VOUS PRIONS DE NE PAS PORTER DE CASQUETTES, DE SURVÊTEMENTS, DE SHORTS OU DE TONGS. LES CHIENS DE NOTRE CLIENTÈLE EXTERIEURE NE SONT PAS ACCEPTÉS DANS L'ENCEINTE DE NOS POINTS DE VENTE. LES CHIENS D'ASSISTANCE SONT TOUTEFOIS LES BIENVENUS DANS L'ENSEMBLE DE L'HÔTEL. *NET PRICE IN EURO, TAXES AND SERVICE INCLUDED.*
WE GUARANTEE THE ORIGIN OF ALL OUR MEAT, FISH AND MOLLUSC, AVAILABLE UPON REQUEST. IF YOU SUFFER ANY FOOD ALLERGY OR INTOLERANCE, PLEASE LET US KNOW UPON PLACING YOUR ORDER. WE HAVE A SMART CASUAL DRESS CODE IN OUR BAR AND RESTAURANTS, WHERE WE KINDLY ASK THAT YOU REFRAIN FROM WEARING CAPS, SPORTSWEAR, SHORTS OR FLIPFLOPS. ALL LIVE ANIMALS FROM NON-RESIDENT GUESTS, INCLUDING PET DOGS, ARE NOT PERMITTED IN OUR HOTEL, EXCEPT FOR ASSISTANCE DOGS.