

## SNACKING

Foie gras de canard confit, pain de campagne, condiment pêche & cardamome noire	38
Saumon fumé, blinis, crème, citron	36
Assiette de jambon de boeuf de la Maison David, guindillas	38
Gambas croustillantes, sauce citron, algues	45
Tourteau de Roscoff, céréales	32
Sandwich 228, salade	38
Pizzetta, tomate, burrata, pesto basilic	28
Croque-Monsieur, pain de campagne, truffe, jambon, Comté	54
Lobster rolls à notre façon	55
Pommes croustillantes 228, mayonnaise au piment fumé	26
Fish and chips, sauce tartare	38
Caviar Kristal Gold de la maison Kaviari (30g)	145
Caviar Beluga de la maison Kaviari (30g)	380

## FROMAGE & DESSERT

Sélection de fromages affinés	25
Pistache	25
Fraise	25
Pêche plate	25
Pure chocolat (à la part)	19
Tarte fraise seigle (pour deux personnes)	40
Tarte framboise seigle (pour deux personnes)	40

*Amaury Bouhours, Cédric Grolet et leurs équipes*

## SNACKING

Confit duck foie gras, country bread, peach & black cardamom condiment	38
Smoked salmon, blinis, cream, lemon	36
A platter of beef ham from maison David, guindillas	38
Crispy king prawns, lemon sauce, algues	45
Crab from Roscoff, cereals	32
228 sandwich, salad	38
Pizzetta, tomato, burrata, basil pesto	28
Country bread, truffle, ham, Comté	54
Lobster rolls our way	55
228 crispy potatoes, smoked red pepper mayonnaise	26
Fish and chips, tartar sauce	38
Kristal Gold caviar (30g)	145
Beluga caviar (30g)	380

## CHEESES & DESSERTS

Selection of matured cheeses	25
Pistachio	25
Strawberry	25
Flat peach	25
Pure chocolate (one slice)	19
Strawberry rye pie (for two)	40
Raspberry rye pie (for two)	40

*Amaury Bouhours, Cédric Grolet and their teams*

BAR  
228



Le Meurice  
Paris  
*Dorchester Collection*