



R'Ves®

AU MENU

35€

L'Entrée au choix
Starter of your choice
+ Plat au choix
Dish of your choice
+ Dessert au choix
Dessert of your choice

Suggestion de la semaine
Week recommendation

19€

ENTRÉES / STARTERS

9€

Mâche 'Coquille de Louviers', betteraves et Bleu d'Auvergne, pesto aux noix
Mache lettuce 'Coquille de Louviers', beetroots and Bleu d'Auvergne cheese, pesto & nuts
Velouté Dubarry
Traditional cauliflower Dubarry Velouté
Foie Gras de canard mi-cuit aux 4 épices & Cointreau, Chutney de coings et pain brioché (+4€)
Duck foie gras, seasoned with 4 spices (+4€) and Cointreau, chutney of quince pear, toasted brioche
Pleurotes poêlées à l'estragon et au vinaigre de vin vieux, pousses de tétragone
Oyster mushrooms, sautéed with tarragon and aged wine vinegar, New Zealand spinach salad
Ravioles inversées de pieds de porc, et embeurré de choux, crème réduite
Pig's foot ravioli style, stuffed with green cabbage, served with a reduced cream sauce

POUR FINIR / TO FINISH

7€

Café ou thé gourmand...de chocolat
Coffee or tea and chocolate trilogie
Tiramisu au vieil armagnac Janneau 12ans
Tiramisu, flavoured with 12 year Janneau Armagnac
Crème brûlée à la vanille Bourbon
Bourbon vanilla crème brûlée
Tarte Tatin et sa quenelle de crème fraîche
Upside down tarte Tatin, fresh cream
Duo d'Agumes au sirop d'hibiscus, sorbet citron
Citrus duo, hibiscus flower syrup, lemon sorbet

LES PLATS / MAIN

19€

Filet de daurade grillé, purée de butternut, fenouil confit et beurre blanc au Pastis
Grilled sea bream fillet, mashed butternut, confit fenel, white butter sauce perfumed with Pastis
Saint-Pierre poché, sucrine braisée vinaigrette à la fleur d'oranger et ciboulette
John dory fillet, poached, braised sucrine salad, with a hint of orange blossom & chives
Croustillant de saumon au citron confit, légumes du maraîcher
Roasted salmon, 'en feuille' with 'citron confit' and garden vegetables
Gnocchis poêlés, crème Cima di rappa, comté AOP
Gnocchis, sautéed and served with a Cima di Rappa cream, PDO Comté cheese
Magret de canard rôti au miel de lavande jus réduit, polenta aux cèpes et mousseline de petits pois (+4€)
Duck breast roasted with lavender honey, jus, polenta with cèpes and purée of green peas (+4€)
Coq au vin de nos régions, pommes grenailles
Traditional Coq au vin, grenaille potatoes
Pièce du boucher selon le marché
frites et salade verte
Butcher'market recommendation
french fries and green salad

Paris Marriott Rive Gauche Hotel & Conference Center
17, Boulevard Saint Jacques
75014 Paris France
Tel : +33(0)1 40 78 79 30
www.parismarriottrivegauche.com