

LE LOUNGE

MOHAMED CHEIKH, CHEF DE CUISINE
MAXIME LOUIS, CHEF PATISSIER

SAUMON ECOSSAIS LABEL ROUGE 16



TATAKI AU POIVRE, CREME DE HARENG FUME ET CONFITURE D'ECHALOTES AU SOJA

FOIE GRAS DE CANARD DE MR SOULARD 19



ESCALOPE POEELE, CHOU PAK CHOÏ ET MANGUE CRU, SAUCE SICHUAN

ŒUF DE POULE BIO 15



MOLLET, MOUSSELINE DE PANAIS, CHATAIGNES ET NOIX DE CAJOU, TUILE DE PAIN

CABILLAUD DE NOS CÔTES 29



CELERI RAVE COMME UN RISOTTO A LA MARINIÈRE, AMANDES ET NOISETTES TORREFIEES

THON ALBACORE SAUVAGE 29



EN TARTARE, BETTERAVE PLEINE TERRE, SUMAC ET GRENADE, PICKLES ROUGES

CHÂTEAU FILET ANGUS D'IRLANDE 180GR 37



CHAMPIGNONS CREMEUX, POMMES GABRIELLE ROTIES, SAUCE FOIN INFUSE

PIGEON D'ANJOU 32

EPEAUTRE DE SAULT LIE AU JUS, DATTES, MIEL D'EPICES, PIGNONS DE PIN

PONT L'EVÊQUE AOP 6



CREME DE MARRON, NOISETTES

CARAÏBE 66% 12

MI- CUIT COULANT AU SEL DE GUERANDE, CARMEL

EXOTIQUES 10



NAGE D'ANANAS AU CITRON VERT, SORBET MANGUE, MERINGUE A LA COCO

AGRUMES 10



SUPREME D'AGRUMES FRAIS, CREMEUX CITRON, SPONGE CAKE BASILIC



CES PLATS SONT CERTIFIES SANS GLUTEN. LISTE DES ALLERGENES DISPONIBLE SUR DEMANDE.



L'ENSEMBLE DES PLATS EST FAIT MAISON. LES PRODUITS BRUTS SONT TRANSFORMES ET CUISINES SUR PLACE. VIANDES ORIGINE : FRANCE ET IRLANDE. TOUS NOS POISSONS SONT SAUVAGES.



GASTRONOMIE EQUILIBREE, FAIBLE EN CALORIES ALLIANT PLAISIR ET DIETETIQUE

PRIX NETS EN EUROS



S O F I T E L
HOTELS & RESORTS

PARIS LA DEFENSE



34, COURS MICHELET 92060 PARIS LA DEFENSE Tel : +33 1.47.76.44.43

