



RAPHAEL

PARIS

RAPHAEL

La Terrasse
Saison 2017

Notre terrasse est susceptible d'être fermée en cas de réception privée ou intempéries

The terrace is subject to be closed in case of private party or bad weather



THE LEADING HOTELS
OF THE WORLD, LTD.®

Champagnes et vins au verre (12cl)

Mumm Grand Cordon Rouge 25€

Billecart Salmon Rosé 25€

Mumm Blanc de blancs 27€

La sélection de notre sommelier...

Vins blancs

Viré Clessé 2015 - Denis Jeandeau 17€

Sancerre « Clos du Roy » 2016 - Pascal Jolivet 17€

Vins rouges

AOC Haut Médoc 2012 - Moulin de la Lagune 17€

Sancerre « Bondenotte » 2015 - Pascal Jolivet 17€

Givry 1er Cru Clos de Choué 2014- Domaine Chofflet 17€

Vins rosés

**Whispering Angel - Château d'Esclans 17€
Côtes de Provence**

La Terrasse

Déjeuner €75.00

Dîner €95.00

Entrée-Plat-Dessert (hors boissons)
3 courses meal (drinks not included)

L'entrée au choix

Tomates...

miroir de burrata crémeuse au basilic et sa mosaïque de tomates

creamy burrata with basil, tomatoes mosaic

Thon...

snacké aux épices, fèves au wasabi

half pan-fried tuna with spices, soyabeans with wasabi

Foie gras...

de canard, pêche jaune à la fleur de thym et râpé de combava

Raphael duck foie gras, yellow peach with thyme flower and kaffir lime

Gamberino sauvages...

en carpaccio, crème de cédrat et pulpe de pomelo rose

king prawns carpaccio, citron cream and pink pomelo pulp

La Terrasse

Le plat au choix

Côté Mer :

Saint Pierre...

Jardini cuit « tout doucement », légumes et végétaux, sauce et condiments aux agrumes

Low heat cooking John Dory Jardini, vegetables and plants, citrus fruit sauce

Cabillaud...

aux herbes fraîches et grillées, endives braisées au safran *Cod fish with*

grilled and fresh herbs , braised chicory with saffron

Côté Terre :

Boeuf...

façon tartare, légèrement fumé, salicornes et frites maison saveur Barbecue

Sa quenelle de caviar Kaviari (en supplément - 30€ les 10gr)

Tartare style beef, slightly smoked, glasswort, and home-made French fries

Kaviari Caviar quenelle (Extra charge - € 30 for 10gr)

Origine France

Ibérique...

Mignon mariné puis grillé et rôti aux épices, croustillant de manioc et condiments

Iberian filet mignon, marinated and roasted with spices, crispy cassava and condiments

Origine Espagne

L'incontournable

***Veau...**

Carré de veau grillé, crémeux de cébettes à la truffe noire, brioche de cèpes et jus

Rack of veal, scallions with black truffle, cepe mushrooms brioche and gravy

**Supplément de 10€ / Extra charge of € 10*

Origine Piémont

La Terrasse

Le dessert au choix

Omelette Norvégienne...

Pamplemousse et eau de rose, condiment huile d'olive épicé

Omelette Norvégienne, grapefruit and rose water, spicy olive oil condiment

Chocolat...

Pure origine Vietnam, yuzu confit et glacé

Vietnam origin, candied and frozen yuzu

Cheesecake...

Framboise et fleur d'hibiscus by Raphael

Raspberry and hibiscus flowers by Raphael.

Fruits rouges...

A l'assiette

Plate of red berries

Glaces et sorbets...

Ice creams and sorbets

Informations

Déjeuner

12h30-14h00

Diner

19H30-22H00

SERVICE VOITURIER

Chef de cuisine

Francisco Merino

Chef pâtissier

Sébastien Reul

TEL: +33(0)1 53 64 32 30

www.leshotelsbavarez.com/en/home/raphael/laterrasse/

Notre terrasse est susceptible d'être fermée en cas de réception privée ou intempéries

The terrace is subject to be closed in case of private party or bad weather
