

CELEBRATE

our 25th anniversary

HILTON

3 course menu
menu 3 plats

25

Years

Cette offre n'est pas cumulables avec d'autres offres et non valable les jours fériés.
*Cannot be combined with other offers.
Not valid on public holidays.*

Célébrez avec nous Celebrate with us



Choix d'une entrée, d'un plat consistant et finissez avec les Crêpes Suzette du Chef inclus 1 verre de cava
Choice of a starter, a main course and enjoy the Chef's interpretation of 'Crêpes Suzette' inclusive 1 glass of cava

€ 25.00

ENTREES APPETIZERS

Soupe de poisson 'Flo'
Fish soup 'Flo'
ou / or

Steak tartare, espuma de céleri-rave, pommes pailles, chip croustillante de truffe
Steak tartar, espuma of celeriac, crispy truffle chip

PLATS MAIN COURSES

Paupiette de plie farci au légumes, romanesco sauté, couscous de chou-fleur, pommes pont neuf, sauce béarnaise
Steamed place rolls stuffed with vegetables, sautéed romanesco, couscous of cauliflower, 'pont neuf' potatoes, béarnaise sauce
ou / or

Médailon de veau grillé, champignons châtaignes, légumes du terroir, pommes pont neuf, jus de truffe
Grilled veal medallion, chestnut mushrooms, root vegetables, 'pont neuf' potatoes, truffle jus

DESSERT DESSERT

Crêpes Suzette du Chef
'Pancake', sorbet d'argousier, craquelins d'eau de rose, crumble aux fruits, crème d'isigny
Chef's interpretation of 'Crêpes Suzette'
Pancake, buckthorn sherbet, rose water flavored crackers, fruit crumble, 'crème d'isigny'

«FALL» IN LOVE WITH AUTUMN FLAVORS

Spécialité du chef
Chef's specialty

Préparation en salle (non réalisable en terrasse)
Restaurant preparation (not applicable on terrace)

Plats végétariens
Vegetarian dish

Les prix sont annoncés en €, TVA et service inclus. Dans le cas où vous êtes sujet à certaines allergies, n'hésitez pas à le communiquer à notre Maitre d'hôtel qui vous apportera le conseil adapté.
Rates are inclusive VAT, service and are in €. Ask our manager for the ingredients of our dishes in case you are allergic for certain products.