



ma Suite

Dîner bistronomique dans votre suite
entrée, plat et dessert au choix

(English version below)

Notre partenaire : Un bistrot et une carte imaginés par un chef étoilé au guide Michelin.

Découvrez l'association inédite d'une cuisine bourguignonne et de saveurs du monde, de l'Asie à la Méditerranée. Laissez-vous surprendre et séduire par les plats traditionnels de ce terroir bourguignon à la riche tradition gastronomique et ses produits frais, de saison et de qualité, et des influences, parfums et épices venus d'autres régions du monde.

Entrées

POKE BOWL VOLAILLE

(Bas de riz vinaigré, concombre, sésame, oignons rouges pickles, radis & volaille laquée)

POKE BOWL SAUMON

(Saumon, riz, guacamole, concombre, oignons pickles & sésame)

POKE BOWL VÉGÉTARIEN

(Base de riz vinaigré, radis, concombre, oignons rouges pickles & sésame)

SALADE DE LÉGUMES CUIITS ET CRUS

(sucrine, parmesan, croûtons, condiments acidulés)

SAMOUSSA X4 PIÈCES

(Bœuf de la ferme de Clavisy, fromage halloumi, coriandre, citron.)

ROULEAU DE PRINTEMPS AUX CREVETTES

(crevettes d'Atlantique, légumes croquants et nouilles acidulées)

PÂTÉ EN CROUTE RICHELIEU, CHUTNEY D'OIGNONS DOUX

(cochon, foie gras et fruits secs)

Plats

WOK DE GAMBAS

(gambas snackées, légumes wok, coriandre, sésame)

PAD THAÏ & VOLAILLE LAQUÉE

(Suprême de volaille laqué, pâtes de riz sautées, légumes croquants)

PAD THAÏ & GAMBAS

(Gambas, pâtes de riz sautées, légumes croquants)

TAJINE D'AGNEAU

(agneau de la ferme de Clavisy, légumes tajine et fruits secs)

BŒUF BOURGUIGNON

(bœuf de la ferme de Ligny, pommes de terre grenailles, garniture Bourguignonne)

BUNSGER & WOK DE LÉGUMES

(burger fermé, bœuf confit, oignons confits, pickles de légumes et wok de légumes)

BURGER PULLED PORK & POMMES DE TERRE RATTES RÔTIÉS

(Burger à l'effiloché de viande de porc, pommes de terre rattes à l'ail & au thym)

BŒUF CACAHUÈTE

(Bœuf braisé et sauce cacahuète)

Livraison tous les jours (sauf Lundi). À réserver au plus tard la veille à 18h00.
À commander directement lors de votre réservation.
Plus d'information par mail ou par téléphone.

ma Suite

Desserts by Pascal Caffet

(meilleur ouvrier de France et champion du monde de pâtisserie)

ECLAIR AU CHOIX

(Cassis violette / Caramel fleur de sel / Paris-Brest / Passion Framboise / Chocolat / Praliné Noisette / Pistache / Vanille / Citron)

MACATARTE VANILLE & FRAMBOISE

(framboises entières sur lit de crème diplomate vanille, macaron à la confiture d'antan.)

FINGER SANS DOUTE

(croustillant praliné noisettes de la Maison Caffet, au cœur de ce plaisir intensément chocolaté)

LE LISON

(café en crémeux et caramel, mousse de chocolat lait au café, glaçage caramel et copeaux de chocolat)

LE VIRGILIA

(biscuit pâte à choux, chantilly vanillée, coulis de fraises et fraises des bois, myrtilles et framboises fraîches)

LE FINGER SAINT GERMAIN

(croustillant noisette, chocolat lait et caramel vanille, notes de citron vert)

TARTELETTE CITRON MERINGUÉ

(confit, crème et zestes de citron jaune, meringue italienne)

CHARLOTTE FRAMBOISE CITRON

(chantilly vanille et citron, compotée de framboises sur un biscuit moelleux aux amandes)

CHOU FORÊT NOIRE

(chou moelleux, compotée et morceaux de griotte se lient à une mousse)

Accord mets & vins

Agrémentez votre repas d'une bouteille de vin Bourguignon.
Bourgogne Rouge Village ou Bourgogne Blanc 1er cru.



+20€

Livraison tous les jours (sauf Lundi). À réserver au plus tard la veille à 18h00.
À commander directement lors de votre réservation.
Plus d'information par mail ou par téléphone.

ma Suite





Our partner: A bistro and a menu designed by a Michelin-starred chef.

Discover the unique combination of Burgundy cuisine and flavors of the world, from Asia to the Mediterranean. Let yourself be surprised and seduced by the traditional dishes of this Burgundy terroir with a rich gastronomic tradition and its fresh, seasonal and quality products, and influences, perfumes and spices from other parts of the world.

Starter

POKE BOWL POULTRY

(vinegared rice stockings, cucumber, sesame, pickle red onions, radish & lacquered poultry)

POKE BOWL SALMON

(salmon, rice, guacamole, cucumber, pickle onions & sesame)

POKE BOWL VEGETARIAN

(vinegar rice base, radishes, cucumber, pickles red onions & sesame)

COOKED AND RAW VEGETABLE SALAD

(sucrine, parmesan, croutons, tart condiments)

SAMOUSSA X4 PIECES

(beef from Clavisy's farm, halloumi cheese, coriander, lemon)

SHRIMP SPRING ROLL

(atlantic shrimp, crunchy vegetables and tangy noodles)

RICHELIEU CRUST PIE

(pig, foie gras and dried fruits)

Main courses

GAMBAS WOK

(snack prawns, wok vegetables, coriander, sesame)

PAD THAI & LACQUERED POULTRY

(supreme of lacquered poultry, sautéed rice pasta, crunchy vegetables)

PAD THAI & GAMBAS

(gambas, sautéed rice pasta, crunchy vegetables)

LAMB TAGINE

(lamb from Clavisy farm, tagine vegetables and dried fruits)

BEEF BOURGUIGNON

(beef from Ligny farm, shot potatoes, Burgundy garnish)

BUNSGER & WOK VEGETABLE

(closed burger, candied beef, candied onions, vegetable pickles and vegetable wok)

BURGER PULLED PORK & ROASTED POTATOES

(burger with pulled pork meat, garlic & thyme rattes potatoes)

PEANUT BEEF

(braised beef and peanut sauce)

Delivery every day (except Monday).
To be booked no later than the day before at 18:00.
To order directly when you book. More information by email or phone.

ma Suite

Desserts by Pascal Caffet

(best France worker and world pastry champion)

LIGHT OF YOUR CHOICE

(Purple Blackcurrant / Caramel salt flower/ Paris-Brest / Passion Raspberry / Chocolate / Praline Hazelnut / Pistachio / Vanilla / Lemon)

MACATARTE VANILLA & RASPBERRY

(whole raspberries on a bed of vanilla diplomatic cream, macaron with jam of yesteryear)

FINGER NO DOUBT

(crispy praline hazelnuts from Maison Caffet, at the heart of this intensely chocolate pleasure)

LE LISON

(creamy coffee and caramel, chocolate mousse milk coffee, caramel icing and chocolate chips)

LE VIRGILIA

(dough biscuit, vanilla whipped cream, strawberry and wild strawberry coulis, blueberries and raspberries)

LE FINGER SAINT GERMAIN

(crispy hazelnut, chocolate milk and vanilla caramel, notes of lime)

LEMON MERINGUE PIE

(confit, cream and zest of yellow lemon, Italian meringue)

CHARLOTTE RASPBERRY LEMON

(vanilla and lemon whipped cream, stewed with raspberries on a soft almond biscuit)

CHOU FORÊT NOIRE

(soft cabbage, stewed and pieces of cherry)

Wine pairings

Enhance your meal with a bottle of Burgundy wine.
Burgundy Red Village or Burgundy White 1er cru.



+20€

Delivery every day (except Monday).
To be booked no later than the day before at 18:00.
To order directly when you book. More information by email or phone.

ma Suite