

# CELEBRATE

our 25<sup>th</sup> anniversary

HILTON

3 course menu  
menu 3 plats

25

Years

Cette offre n'est pas cumulable 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, finissez avec les Crêpes Suzette du Chef et la maison vous offre 1 verre de cava gratuit per personne  
Choice of a starter, a main course, enjoy the Chef's interpretation of 'Crêpes Suzette' and we offer you 1 free glass of cava per person

**€ 25.00**

### ENTREES APPETIZERS

Rillettes de maquereau, crème d'Isigny, betterave rouge colorée, gaspacho de betterave rouge à la bière de cerises  
Mackerel rillettes, crème d'Isigny, coloured beetroot, red beet gazpacho with cherry beer  
ou / or

Rôti de boeuf, oignons rouges marinés, herbes vertes, mayonnaise, sauce vitello à l'ail noir  
Roast beef, pickled red onion, green herbs, mayonnaise, vitello sauce with black garlic

### PLATS MAIN COURSES

Anguille au vert, petites pommes de terre, sauce vierge de jalapeno  
Eel with green herbs, summer baby potatoes, sauce vierge of jalapeno  
ou / or

Navarin léger de sot l'y laisse, moules jumbo  
Light navarin of oyster fowl, jumbo mussels

### 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'

## SUMMER TIME IS CALLING HELLO «SUMMER»

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.