



**P I L L O W S**  
HOTELS

**THE LIVING RESTO & WINEBAR**

Saumon mariné, pickles de betterave rouge,  
amarante et fromage fumé\* V 18

Terrine de volaille et champignons, estragon,  
pistache et légumes en saumure 18

Tom Kha Gai, moules, citronnelle, noix de coco et jeunes oignons\*\* V 18

Poitrine de porc glacée, crème d'amande, céleri rave,  
ail confit et tamarin 19

Paleron de veau « Cordon Bleu », sauge, mimolette, tomate et cresson\* 22

Bar de ligne rôti, fenouil, bergamote, blette et raifort 22

Suggestion: plat inspiré par des produits de saison 22

Bavarois de pomme verte et kiwi, coulis de concombre,  
menthe, glace chocolat blanc et gingembre 10

Pierre au chocolat, crémeux vanille, sorbet cerises et anise\* 10

Sélection de fromages 15

Menu 3 services 37\*

Menu 4 services 48\*\*

Menu 5 services 60

*Les plats marqués avec un V sont végétariens ou peuvent être préparés sur commande. Merci de nous informer de toutes allergies ou intolérances.*

## CHAMPAGNE

“R” de Ruinart Brut Pinot Noir, Chardonnay, Meunier (verre) 16

## VINS AU VERRE

### VINS BLANCS

Touraine AC, Sauvignon de Touraine, Danielle de l’Ansée, 2016 6

Verdil, Just Fucking Good Wine, Valencia Neleman, 2015 8

Bourgogne Blanc, Domaine Michelot, 2015 10

### VINS ROSÉS

Château Sainte Roseline, Instant Rose, 2017 6

Garnacha rosé, Pink Glasses, Neleman La Mancha, 2016 6

### VINS ROUGES

Corvina, Veneto IGT, 2016 6

Monastrell-Tempranillo Crianza, Organic Neleman, 2015 8

Bourgogne AC Pinot Noir, Joseph Faiveley, 2015 10

### VIN DE DESSERT

Château du Haut Mayne, Saint-Croix-du-Mont AC, 2015 6

### PLATEAU DE FROMAGES

Assortiment de fromages belges, pain et chutney 12

### PLANCHE DE CHARCUTERIES

Assortiment de charcuterie, pain et légumes marinés 13