

VENEZ DECOUVRIR LE RESTAURANT

Notre chef, Maître restaurateur, vous propose tous les jours une variété de suggestions à la hauteur de ses envies.

Il élabore pour vous avec des produits frais d'origine française, des plats faits maison, en souhaitant que l'alchimie de sa cuisine enchante vos papilles. L'équipe du madeleine C vous souhaite un agréable moment.

The Chef propose you every day a variety of suggestions as high as his desires. He develops for you with fresh products of French origin, home-made dishes, by wishing that the alchemy of its cooking enchants your papillae.

The team of madeleine C wishes you a pleasant moment.

Le Madeleine C

5 rue de Castellane 75008 Paris

Nouveau Chef & Nouvelle Equipe
du Lundi au Vendredi (midi et soir)

Réduction de 20% pour les clients de l'Hotel pour le diner sur la carte hors boissons

20 % reduction for the customers of the Hotel for the dinner on the card except drinks

*Possibilité d'avoir une formule express (le midi)
Sur le plat du jour + un verre de vin pour 19€*

Le Madeleine C
ALA CARTE

Entrées/Starters

Foie Gras de Canard et son Chutney de saison 19€
Duck « Foie gras » and it's chutney

Tartare de saumon frais en verrine et ses chips 18€
Fresh salmon tartare

L'œuf cocotte à la crème de morilles 15€
Baked egg with its morel cream

Crème de potiron ibérique et croutons de pain d'épice 12€
Cream of Iberian pumpkin and gingerbread croutons

Fricassée de champignons frais 17€
Fresh mushroom fricassée

Plats/Main courses

Bar croustillant et mousseline de pomme de terre maison 19€
Crispy sea bass and home made potato mousseline

Pavé de rumsteck aux poivres et son gratin 25€
façon 'grand-mère'
Rumpsteak with pepper sauce and its 'grandma' potato gratin

Pavé de rumsteck Rossini 29€
Rossini Rumpsteak

Risotto de riz Vénéré et ses Saint Jacques, 26€
croustille de parmesan
Scallops creamy risotto with crispy parmesan cheese

Foie Gras Poêlé aux deux pommes 26€
Roasted "Foie Gras" and it's apples and potatoe

Desserts

Tout en chocolat croustillant 12€
All chocolate crispy

Crumble de figues rôties délice 12€
Crumble of roasted figs

Carpaccio de pomme verte, ananas et siroté de menthe 10€
Carpaccio of green apple, pineapple and mint syrup

...tous nos prix s'entendent en euro TTC...service compris...