



L'Hôtel Royal Garden a sélectionné pour vous les plats de chez **BOCO** dont les recettes sont élaborées à partir de produits naturels, par des chefs multi étoilés au Guide Michelin et de grands pâtisseries.

*L'Hôtel Royal Garden has selected for you a range of **BOCO*** dishes prepared with natural ingredients only by Michelin Guide chefs and master pastry chefs.
BOCO is short for bocal = glass jar.

ENTRÉE + PLAT + DESSERT - 30€

STARTER + MAIN + DESSERT - 30€

ENTRÉE - STARTER

9€

Gaspacho de Tomates

Tomato Gaspacho

Toastine de thon

Tuna «toastine»

PLAT - MAIN

15€

Blanquette de saumon safranée, tagliatelles de légumes

Saffron salmon blanquette, vegetable tagliatelle

Bœuf braisé en parmentier

Braised beef in parmentier

Gâteau d'aubergines et tomates cerises à la "Parmesane"
(froid ou chaud)

*Parmesan eggplant and cherry tomato cake
(cold or hot)*

Blanquette de volaille citronnée aux petits légumes

Lemon poultry blanquette with vegetables

Penne, tombée de légumes et mozzarella

Penne, with vegetables and mozzarella

Salade de quinoa aux légumes et houmous de petit pois

Quinoa salad with vegetables and pea hummus

DESSERT

7€

Petite Crème Chocolat

Chocolate cream

Compote de pommes-poires, fève tonka

Apple and pear compote, tonka bean

Nous espérons que ces plats sauront raviver vos papilles et nous vous souhaitons un agréable moment.

We hope you will enjoy your meal and we wish you a very pleasant dinner.

HÔTEL
ROYAL GARDEN
CHAMPS ELYSÉES

PARIS