



GIGI

Découvrez une cuisine méditerranéenne éclatante, élégante et haute en couleurs, nourrie de voyages, de souvenirs et d'inspirations du moment.

Chez **Gigi**, chaque assiette raconte une histoire, pensée par le chef **Luka-Tao Debenath** et son équipe notamment composée de la cheffe pâtissière **Auriane Fougerey**. Ils signent une partition gourmande, expressive, raffinée et solaire.

Du mardi au dimanche et tout au long de la journée, **Gigi** invite à une expérience vivante et généreuse, à savourer au fil des saisons. Prenez place au cœur de l'emblématique salle à manger, face à la fresque monumentale qui déploie ses fleurs comme une signature artistique des lieux, pièce maîtresse qui enveloppe l'espace de lumière et de caractère. Lorsque les beaux jours s'installent, l'expérience se vit dans l'iconique cour d'honneur du **Margaret - Hôtel Chouleur**, où l'atmosphère est portée par le charme des lieux.

Chez **Gigi**, notre équipe vous accueille avec attention, raconte, et accompagne chaque moment avec une énergie sincère et une playlist soigneusement choisie.

Bienvenue chez **Gigi**.



GIGI

Du mardi au dimanche.
Service de restauration midi et soir,
de 12h à 14h puis de 19h à 21h30.
Goûter, cafétéria et bar de 15h à 18h.

À PARTAGER

Jambon ibérique Bellota
Pata Negra 100g — **19**

Fuet ibérique — **8**

Terrine de taureau — **11**

Brandade fraîche de morue,
pain au levain — **9**

Fromage de chèvre,
huile d'olive — **8**

LE DÉJEUNER ET LE DÎNER

ENTRÉES

Roti de bœuf froid,
vinaigrette ail noir,
pousses d'épinards — **13**

Salade d'**aubergine**,
persil, figue et gruë de cacao — **10**

Ceviche de poisson selon arrivage
fruit de la passion et fenouil — **14**

PLATS

Chou-fleur rôti,
sésame et ail confit, stracciatella — **21**

Espadon au curry vert
et lait de coco, broccolini — **23**

Araignée de porc,
sauce barbecue aux poivrons rouges,
carottes torréfiées et en salade — **22**

FROMAGES

Sélection de fromages
de chez Sylvain aux Halles,
fromage de chèvre, Carré d'Aurillac,
Cantal, tomme de brebis,
chutney du moment — **9**

DESSERTS

Cookie mi-cuit, glace vanille
pécans caramélisées — **9**

Panna cotta **prune** et vanille — **9**

Assortiment de **glaces**
et **sorbets** du moment — **9**

FORMULES

Entrée + Plat + Dessert — **34**

Entrée + Plat ou Plat + Dessert — **27**

L'APRÈS-MIDI

LE GOÛTER

Gourmandises par la cheffe
Auriane Fougeray

Flan pâtissier à la vanille — **7**

Cookie au chocolat au lait — **5**

Cake du moment — **5**



LE CHARIOT DE GLACES

Par **Maison Antolin**, à Béziers depuis 1916.
Maître Artisan Glacier, labellisé Entreprise
du Patrimoine Vivant.

1 boule — **3,5** · 2 boules — **5**

3 boules + 1 topping — **7**

Affogato vanille ou café — **5**

LES GLACES

Fleur d'oranger · Stracciatella

Noisette · Caramel

Pistache de Sicile

LES SORBETS

Citron de Sicile · Fraise

Passion · Mangue

Pêche de vigne

LES TOPPINGS

Chantilly — **1**

Éclats de pistaches — **1**

Chouchous — **1**

Pépites de chocolat — **1**