



# 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  
Fougeray**. 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.

## 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 mi-cuit** 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**

**Finger poire**, chocolat et caramel — **9**

### FORMULES

Entrée + Plat + Dessert — **34**

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

### 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**



### 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**