



# 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.

## 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**

**Vacherin** pêche/melon — **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**