

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, cafèterie et bar de 15h à 18h.

LE DÉJEUNER ET LE DÎNER

ENTRÉES

Velouté de chou-fleur, coco et grué de cacao torréfié — **10**

Pleurote snacké et en salade sésame et cerfeuil — **13**

Poireaux vinaigrette, magret fumé et moutarde à l'ancienne — **13**

PLATS

Sauté de veau comme une blanquette au miso, légumes de saison — **23**

Thon rouge, topinambour au café, cébettes grillées et cacahuètes — **24**

Carottes rôties, jus de carotte, noix de cajou, graines et curry vert — **22**

FROMAGES

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

DESSERTS

Carré **chocolat-kiwi** — **9**

Chou aux noisettes — **9**

Entremets du moment — **9**

FORMULES

Entrée + Plat + Dessert — **34**

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

Prix en € TTC - Service compris
Origine viandes France et Espagne

À PARTAGER

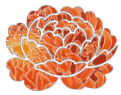
Jambon ibérique Bellota Pata Negra 100g — **19**

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**

Prix en € TTC - Service compris
Origine viandes France et Espagne