



**P I L L O W S**  
HOTELS

**THE LIVING RESTO & WINEBAR**

Asperges de Malines, crabe, granité de fromage blanc,  
algue Codium et Granny Smith\* V 18

Queue de bœuf, tamarin, céleri rave et amandes torréfiées\*\* 18

Saumon mariné, lentilles, fromage fumé,  
betterave rouge et amarante V 18

Rouget barbet, asperges vertes, edamame,  
crumble de mimolette et dashi V 22

Selle d'agneau, aubergine, ail des ours, miso et petits pois\* 21

Coquelet, ail noir, oignon doux des Cévennes, jeunes carottes et colza 21

Suggestion : plat inspiré par des produits de saison 22

Pierre au chocolat, crémeux vanille et sorbet cerises anisé\* 10

Rhubarbe pochée, mousse vin blanc, fleurs de jasmin et raisins blancs 10

Sélection de fromages 15

Menu 3 services 37\*

Menu 4 services 48\*\*

Menu 5 services 60

*Les plats marqués avec un V sont végétariens ou peuvent être préparés sur commande. Merci de nous informer de toutes allergies ou intolérances.*

## CHAMPAGNE

- Mercier Brut, Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier 12  
“R” de Ruinart Brut Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier 16

## VINS AU VERRE

### VINS BLANCS

- Touraine AC, Sauvignon de Touraine, Danielle de l’Ansee, 2016 7  
Verdil, Just Fucking Good Wine, Valencia Neleman, 2015 8  
Pietershof, Vin Belge, Teuven-Voeren, Chardonnay, 2016 10

### VINS ROSÉS

- Château Sainte Roseline, Instant Rose, 2017 7  
Garnacha rosé, Pink Glasses, Neleman La Mancha, 2016 7

### VINS ROUGES

- Corvina, Veneto IGT, 2016 7  
Crozes Hermitage AC, Côtes du Rhône, 2016 9  
Saint-Emilion AC, Château de la Gaffelière, 2015 11

### VIN DE DESSERT

- Château du Haut Mayne, Saint-Croix-du-Mont AC, 2015 6

### PLATEAU DE FROMAGES

- Assortiment de fromages belges, pain et chutney 12

### PLANCHE DE CHARCUTERIES

- Assortiment de charcuterie, pain et légumes marinés 13