



Le rooftop de l'Hôtel de Paris
Saint-Tropez s'illumine

le 14 août 2024





ENTRÉES | STARTERS

Carpaccio de courgette violon, fleur farcie d'une fine ratatouille, fromage de chèvre
Carpaccio of local zucchini, flower stuffed with a fine ratatouille, goat cheese
ou/or

Raviole ouverte de calamar aux coquillages, jus marin
Small ravioli stuffed with squid and shellfish, sea-scented juice

PLATS | MAIN COURSES

Loup de Méditerranée, panisse aux olives Taggiasche, beurre de mélisse
Mediterranean sea bass, panisse with Taggiasca olives, lemon balm butter
ou/or

Selle d'agneau rôtie à la sarriette, caviar aubergine-basilic, gnocchi et artichauts poêlés
Saddle of lamb roasted with savory, eggplant-basil caviar, gnocchi and pan-fried artichokes

DESSERTS | DESSERTS

Finger autour de la pêche et de la vanille, sorbet pêche
Peach and vanilla finger biscuit, peach sorbet
ou/or

Tartelette comme un financier, crèmeux cerise et pistaches torréfiées
Financier-style tartlet with cherry cream and roast pistachios

Eau minérale, café et thé compris - Mineral water, coffee and tea included

Menu à 165 € par personne
Menu at €165 per person

COCKTAILS | COCKTAILS

ET DIEU CRÉA LA FEMME 29
Champagne, Marasquin, Verjus, lavande
Champagne, Maraschino, Verjus, lavender

LA VIE EN ROSE 19
Champagne, Kirsch, Fraise
Champagne, Kirsch, Strawberry

LE GENDARME À SAINT-TROPEZ 26
Apérol, Amaretto, fruit de la passion, citron, Vodka
Aperol, Amaretto, passion fruit, Lemon, Vodka

ACCORDS VINS | WINE PAIRING

SÉLECTION DU SOMMELIER 60
Sommelier's selection

les toits

DJ set au féminin

La djette Liz Darper assurera l'ambiance musicale tout au long de cette inoubliable soirée.

DJ Liz Darper will provide the musical ambience throughout this unforgettable evening.

Feu d'artifice

À 23h30, depuis le rooftop de l'hôtel, admirez le superbe feu d'artifice tiré traditionnellement chaque année.

At 11:30 pm, from the hotel rooftop, admire the superb fireworks display traditionally fired yearly.

