



MENU DU MOMENT

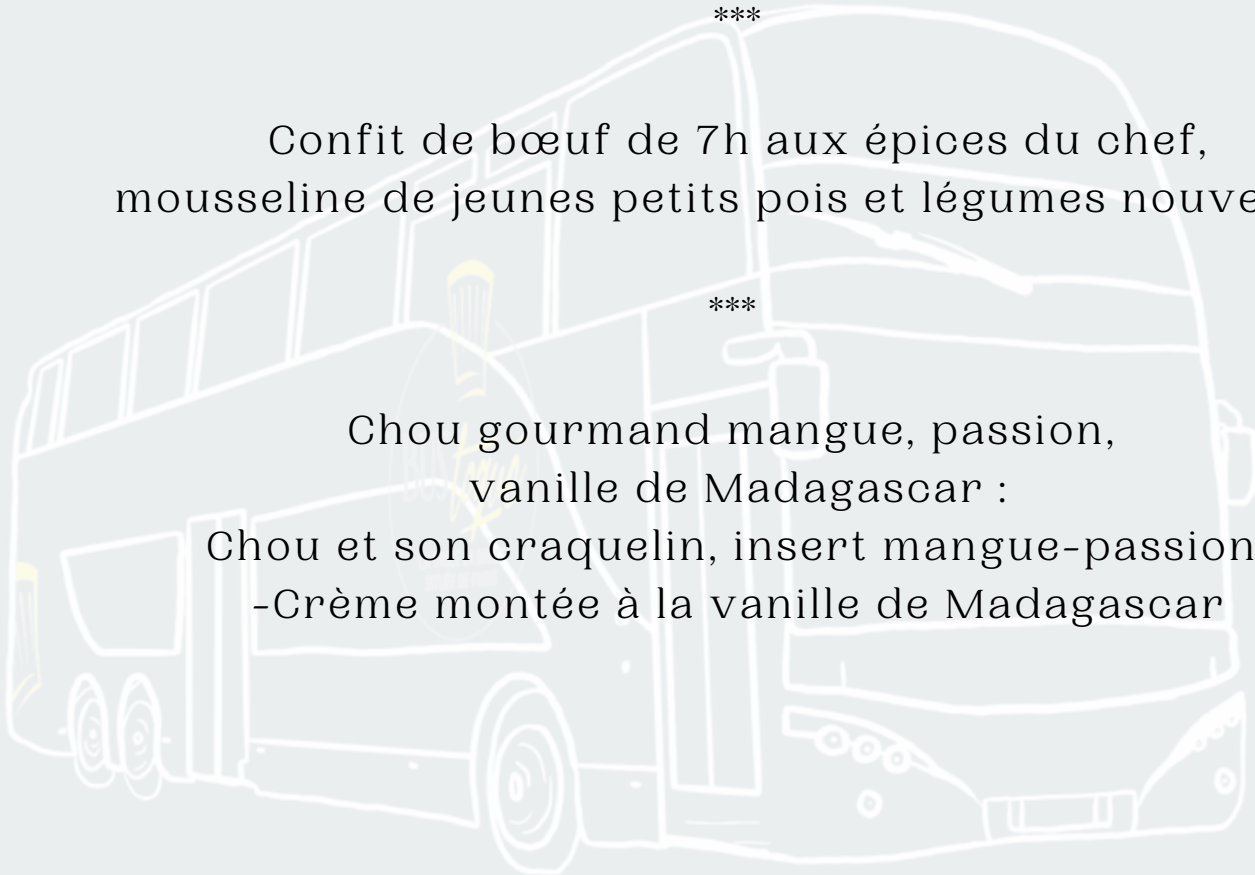
DINER PARISIEN COUPE DE CHAMPAGNE

Menu en 3 étapes avec une coupe de Champagne

Tartare de saumon, pomme verte - coriandre,
vinaigrette au gingembre frais et crème combava

Confit de bœuf de 7h aux épices du chef,
mousseline de jeunes petits pois et légumes nouveaux

Chou gourmand mangue, passion,
vanille de Madagascar :
Chou et son craquelin, insert mangue-passion
-Crème montée à la vanille de Madagascar





MENU DU MOMENT

PARISIAN DINER GLASS OF CHAMPAGNE

3 steps menu with a glass of Champagne

Salmon tartar with green apple and coriander,
fresh ginger vinaigrette and combava cream

7 hours's beef confit with chef's spices,
young pea mousseline and new vegetables

Chou gourmand mango, passion
Madagascar vanilla :
Chou and its cracker, mango-passion insert
Madagascar vanilla whipped cream

