



MENU DU MOMENT

DEJEUNER RIVE GAUCHE COUPE DE CHAMPAGNE

Menu en 4 étapes avec une coupe de Champagne

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

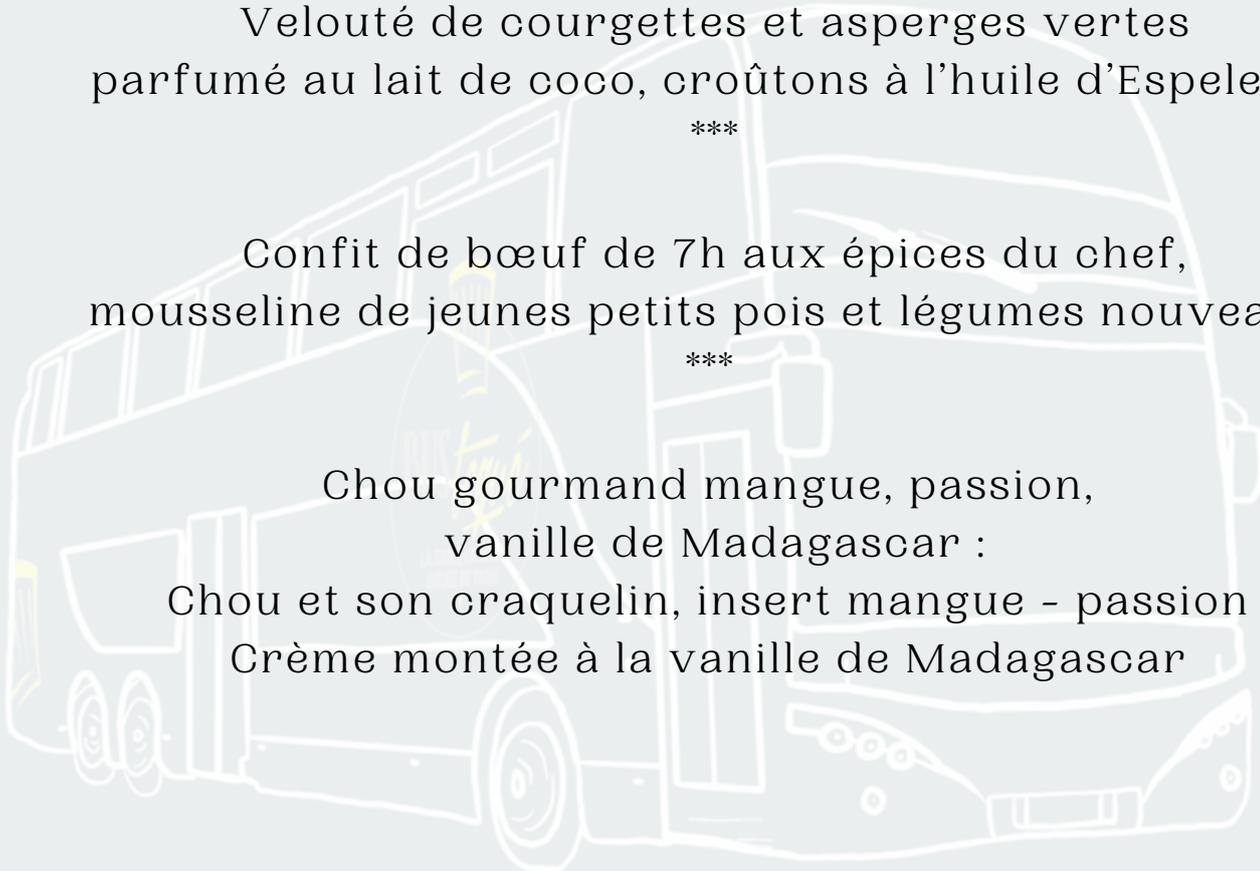
Velouté de courgettes et asperges vertes
parfumé au lait de coco, croûtons à l'huile d'Espelette

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

RIVE GAUCHE LUNCH GLASS OF CHAMPAGNE

4 steps menu with a glass of Champagne

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

Cream of zucchini and green asparagus soup
with coconut milk and Espelette oil croutons

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