



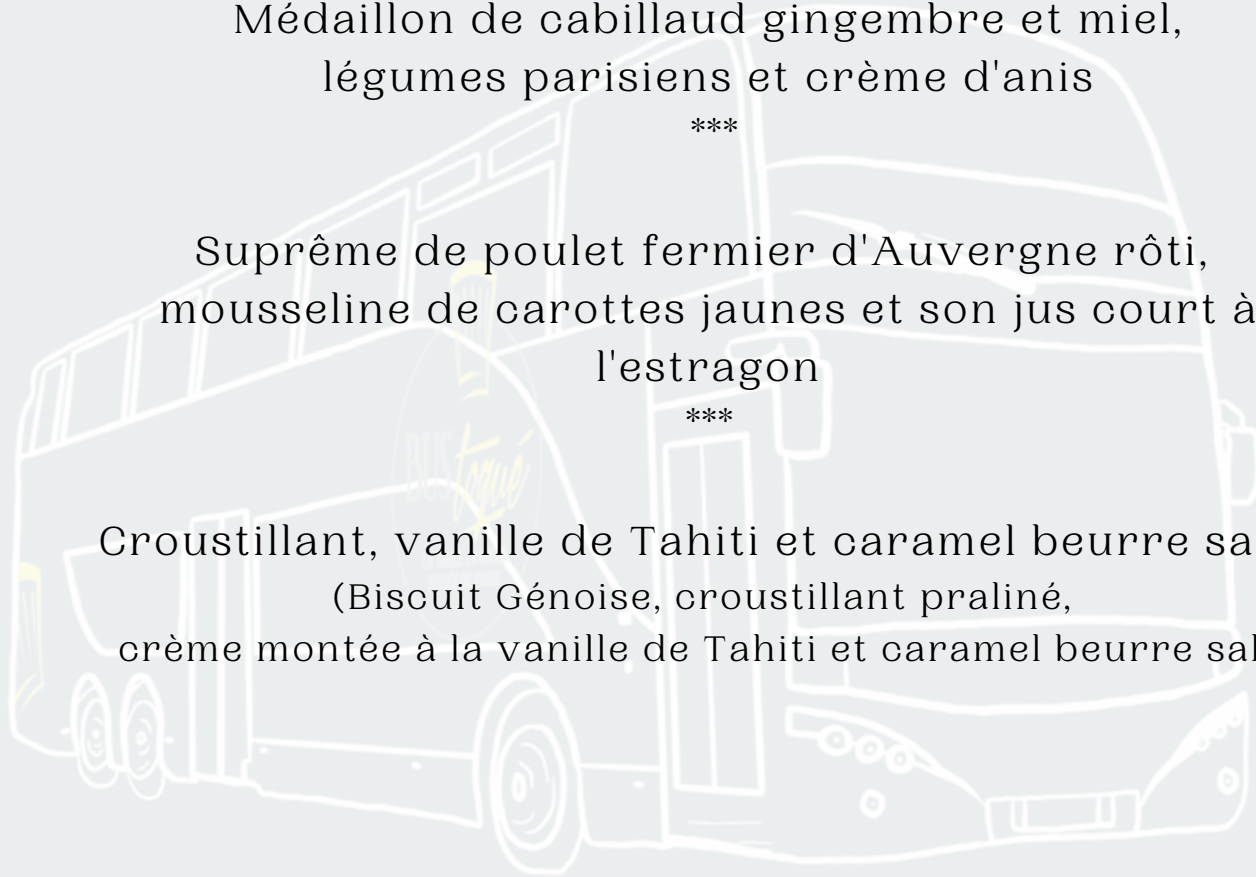
MENU DU MOMENT
DEJEUNER RIVE GAUCHE COUPE DE CHAMPAGNE
Menu en 4 étapes avec une coupe de Champagne

Crème de céleri rave, parfumée à la sauge
et croûtons à l'huile d'olive

Médailлон de cabillaud gingembre et miel,
légumes parisiens et crème d'anis

Suprême de poulet fermier d'Auvergne rôti,
mousseline de carottes jaunes et son jus court à
l'estragon

Croustillant, vanille de Tahiti et caramel beurre salé,
(Biscuit Génoise, croustillant praliné,
crème montée à la vanille de Tahiti et caramel beurre salé)





MENU DU MOMENT
RIVE GAUCHE LUNCH GLASS OF CHAMPAGNE
4 steps menu with a glass of Champagne

Cream of celery root soup, flavoured with sage
and olive oil croutons

Ginger and honey cod medallion,
Parisian vegetables and aniseed cream

Supreme of roasted Auvergne free-range chicken,
yellow carrot mousseline and tarragon jus

Crunchy, Tahitian vanilla and salted butter caramel,
(Genoise cookie, praline crunch,
Tahitian vanilla crème montée and salted butter caramel)

