



MENU DU MOMENT

DINER PARISIEN COUPE DE CHAMPAGNE

Menu en 3 étapes avec une coupe de Champagne

Médailillon 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

PARISIAN DINER GLASS OF CHAMPAGNE

3 steps menu with a glass of Champagne

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)

