



MENU DU MOMENT

PARIS BY NIGHT COUPE DE CHAMPAGNE

Menu en 5 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

Assortiment de fromages de la Fromagerie de Paris
(Eric Lefebvre, Meilleur Ouvrier de France)
Camembert à la truffe, Comté 12 mois d'affinage,
Morbier AOP, sucrose et confiture de figues



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

PARIS BY NIGHT DINER GLASS OF CHAMPAGNE

5 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

Selection of cheeses from the Fromagerie de Paris
(Eric Lefebvre, Best Worker in France)
Camembert with truffle, Comté 12 months maturing,
Morbier AOP, sucrine and fig jam



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