



PARIS 6.00 pm

STARTERS

Block of duck foie gras, toasted French bread
Crust pâté (pork), onion confit
Salmon tartare, vegetable minestrone
Creamy pea soup with peppermint and fresh goat cheese 🌱

MAIN COURSES

Fillet of veal, parsley potato mousseline, veal gravy,
Fillet of sea bream, carrot duet with basil
Risotto of black rice, coriander and confit tomatoes 🌱

PDO CHEESES OR DESSERTS

Duo of cheeses
Chocolate fondant and vanilla custard
Exotic entremet 🌱
Iced nougat, gingerbread and candied fruit

Coffee or tea

SELECTION OF WINES

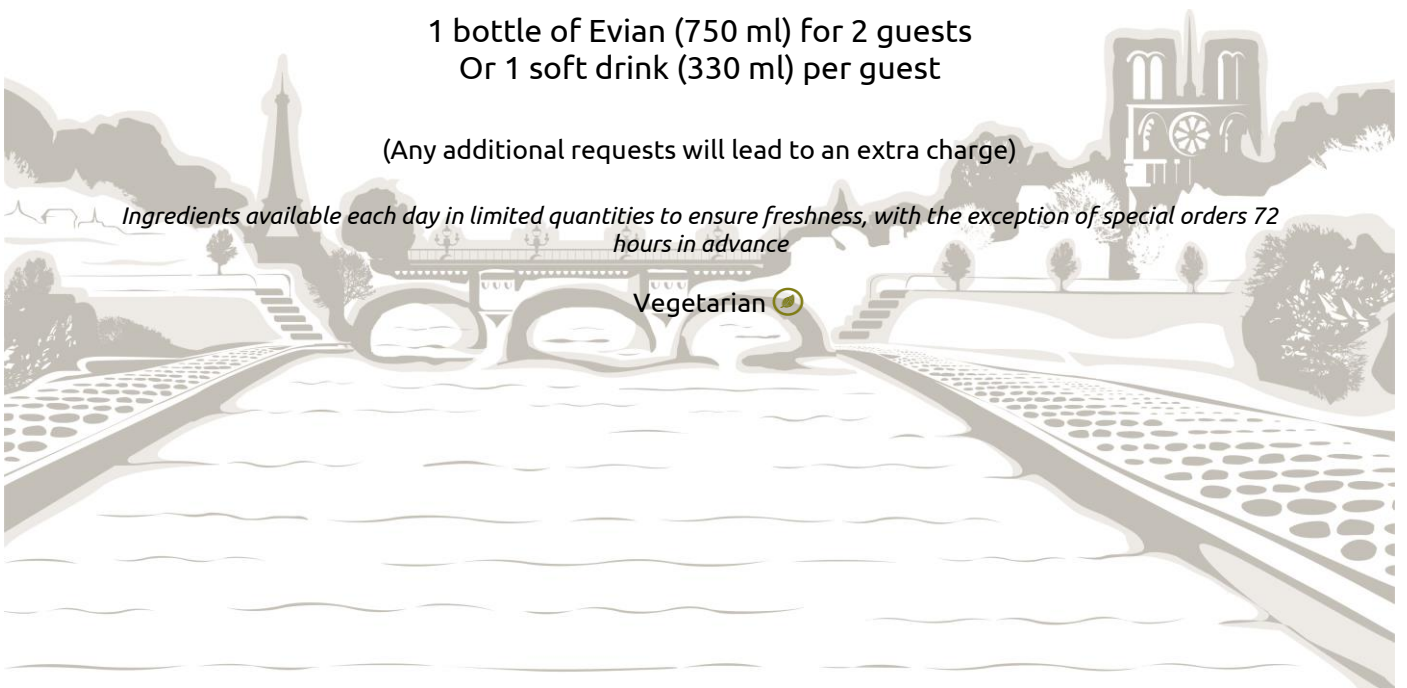
Mouton Cadet
Bordeaux 'Agneau'
(1 bottle for 2 guests)

1 bottle of Evian (750 ml) for 2 guests
Or 1 soft drink (330 ml) per guest

(Any additional requests will lead to an extra charge)

Ingredients available each day in limited quantities to ensure freshness, with the exception of special orders 72 hours in advance

Vegetarian 🌱





PARIS 18h00

ENTRÉES

Bloc de foie gras de canard, baguettine toastée
Pâté en croûte (porc), oignon confit
Tartare de saumon, minestrone de légumes
Velouté de petits pois à la menthe poivrée, chèvre frais 🌿

PLATS

Quasi de veau, mousseline de pomme de terre persillée, jus de veau
Filet de dorade, duo de carottes au basilic
Risotto de riz noir, coriandre et tomates confites 🌿

FROMAGES OU DESSERTS

Duo de fromages
Mi-cuit au chocolat, crème anglaise à la vanille
Entremet exotique 🌿
Nougat glacé, pain d'épices et fruits confits

Café ou thé

VINS AU CHOIX

Mouton Cadet
Bordeaux Agneau
(1 bouteille pour 2 personnes)

1 bouteille d'Evian (75 cl) pour 2 personnes
Ou 1 soft (33 cl) pour 1 personne

(Toute autre demande sera en supplément)

Quantité des mets limitée chaque jour pour assurer la fraîcheur, sauf commande spéciale sous 72 heures

Végétarien 🌿

