



MENU DU MOMENT DINER PARISIEN

Menu en 3 étapes

E N T R É E

Gravlax de saumon de Norvège aux baies roses
et crème de combava

P L A T

Volaille fermière Normande rôtie aux fines herbes
jus court, purée de pommes de terre maison
parfumée à l'huile de truffe et légumes

D E S S E R T

Impérial de praliné Amandes-Noisettes
(Biscuit génoise imbibé au sirop gourmand, croustillant
praliné amande-noisette, mousse au caramel beurre doux
et glaçage miroir au caramel)





MENU DU MOMENT PARISIAN DINER

3-step menu

S T A R T E R

Norwegian salmon gravlax with pink peppercorns
and kaffir lime cream

M A I N C O U R S E

Roasted Normandy free-range chicken with herbs
light gravy, homemade mashed potatoes
flavored with truffle oil and vegetables

D E S S E R T

Imperial praline with almonds, hazelnuts,
and sweet butter caramel

(Sponge cake soaked in gourmet syrup, crunchy
almond-hazelnut praline, sweet butter caramel mousse,
and caramel mirror glaze)

