
Menu l'Esprit de Paris 'L'Esprit' de Paris Menu

PATIENCE / PRESTARTER

Le Foie Gras de canard poêlé et céleri crémeux

Duck Foie Gras pan-sautéed with creamy celery

ENTRÉE / STARTER

La Saint-Jacques en croûte de noix et coquillages, émulsion crustacés

Scallop in a walnut crust with shellfish, seafood emulsion

PLAT / MAIN COURSE

La Volaille de Monsieur Cogniard, sauce Albufera,

légumes d'automne et pâtes 'riso' aux cèpes

Poultry from Mr Cogniard, Albufera sauce,

Autumn vegetables and 'riso' pasta with ceps mushrooms

FROMAGE / CHEESE

Sur une sélection de Maxime Quatrehomme :

Le Saint-Nectaire de la maison Guillaume et l'Ossau Iraty fermier

A Maxime Quatrehomme selection:

Saint-Nectaire from 'maison Guillaume' and farm Ossau Iraty

DESSERT / DESSERT

La Poire esprit 'Latte Arte', sorbet poire et zéphyr tiramisu

Pear 'Latte Arte'-style, pear sorbet and a tiramisu zephyr

MIGNARDISES / MINIATURE PASTRIES

Les Confineries entrent en scène

Confectionery creations take center stage