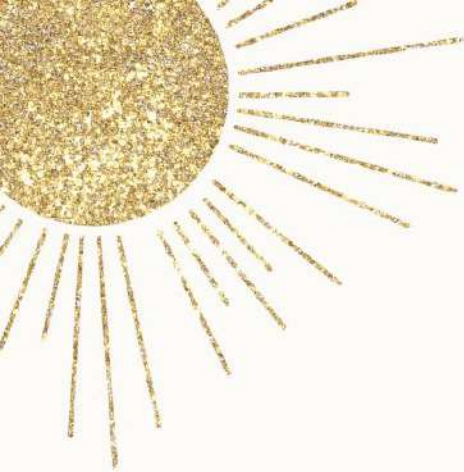




DINER PARISIEN COUPE DE CHAMPAGNE

Menu en 3 étapes avec une coupe de Champagne

E N T R É E

Tartare de Bar à la coriandre,
grenade et vinaigrette au gingembre

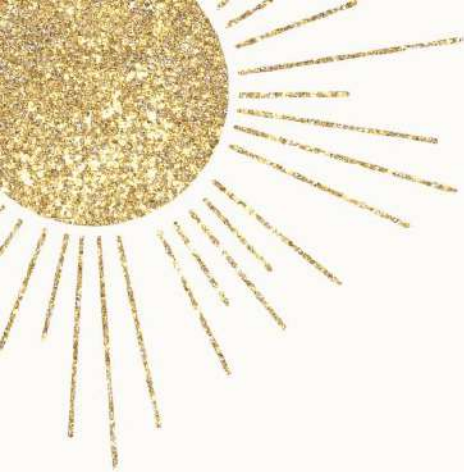
P L A T

Boeuf fondant du Limousin à la sarriette,
purée de petits pois, légumes du moment
et jus de viande

D E S S E R T

Délice de chocolat blanc à la fraise
(Biscuit Génoise, craquelin et crème moussieuse
au chocolat blanc, marmelade de fraise)





PARISIAN DINER GLASS OF CHAMPAGNE

3-step menu with a glass of Champagne

S T A R T E R

Sea bass tartar with coriander,
pomegranate and ginger vinaigrette

M A I N C O U R S E

Melt-in-the-mouth Limousin beef with savory,
pea purée, vegetables of the moment and gravy

D E S S E R T

White chocolate strawberry delight
(Genoise cookie, cracker and sparkling cream
with white chocolate, strawberry marmalade)

