



DINER PARISIEN COUPE DE CHAMPAGNE

Menu en 3 étapes avec une coupe de Champagne

E N T R É E

Tartare de bar Mangue-Cebette
vinaigrette à la pomme confite
et pickles d'oignons rouges

P L A T

Confit de noix de bœuf 7 heures
thym, citronnelle
Mousseline de patate douce,
légumes de saison et jus de viande

D E S S E R T

Délice de chocolat blanc à la fraise
(Biscuit Génoise, craquelin et crème mousseuse
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

Bass tartare Mango-Cebette
candied apple vinaigrette
and red onion pickles

D I S H

7 hours beef knuckle confit, thyme, lemongrass
Sweet potato mousseline,
seasonal vegetables and meat juice

D E S S E R T

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