



DEJEUNER RIVE GAUCHE COUPE DE CHAMPAGNE

Menu en 4 étapes avec une coupe de Champagne

E N T R É E S

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

Crème de petits pois, curcuma et lait de coco
croûtons à l'huile de paprika

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 moussieuse
au chocolat blanc, marmelade de fraise)



RIVE GAUCHE LUNCH GLASS OF CHAMPAGNE

4-step menu with a glass of Champagne

S T A R T E R S

Mango-Cebette sea bass tartar
candied apple vinaigrette
and red onion pickles

Cream of pea soup, turmeric and coconut milk
paprika oil croutons

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)