

EN DÎNER « GASTRONOMIQUE »

330 € - Avec ½ bouteille de Champagne ou de vin

450 € - Boisson à discrétion et photo avec une Bluebell Girl

- Accueil coupe-file
- Placement en CARRÉ OR
- Champagne Ruinart
- Apéritif, eau minérale, café
- Programme de la revue « Paris Merveilles »

Amuse-bouche

Homard acidulé aux châtaignes et potiron, caviar et émulsion d'amande douce

Foie gras poêlé, dragées roses, poire confite au jus d'hibiscus

Ou

Emietté de tourteau en vinaigrette de crustacés,
fraicheur de quinoa et pignons de pin

Saint-Jacques poêlées au kumquat confit et cardamome, tarte fine végétale

Ou

Filet de bœuf à la fine de Champagne, gougères farcies,
cappuccino de pomme de terre truffées

Le vacherin marron-poire (dessert de la Maison Lenôtre)

Ou

Le truffé chocolat (dessert de la Maison Lenôtre)

Menu susceptible d'être modifié sans préavis. Liste des allergènes sur demande
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.