

SOIRÉE PLUME - à partir de 130 €

Dos de saumon gravelax, pickles de carottes, radis colorés et coulis de grenade

Ou Velouté de potiron, royale de champignons aux noix de cajou

Duo de crevettes et calamars au coulis de homard à l'estragon, gnocchis et fondue d'épinards

Ou Jarret de veau sauce au foie gras, rosace de pommes de terre et endives braisées à l'orange

Finger croustillant chocolat au lait et noisettes du Piémont

Ou Entremets "Bluebell", mousse de marrons cœur de fruits noirs

Boisson non incluse

SOIRÉE ÉTOILE - à partir de 170 €

Dos de saumon gravelax, pickles de carottes, radis colorés et coulis de grenade

Ou Velouté de potiron, royale de champignons aux noix de cajou

Duo de crevettes et calamars au coulis de homard à l'estragon, gnocchis et fondue d'épinards

Ou Jarret de veau sauce au foie gras, rosace de pommes de terre et endives braisées à l'orange

Finger croustillant chocolat au lait et noisettes du Piémont

Ou Entremets "Bluebell", mousse de marrons cœur de fruits noirs

Une coupe de Champagne + 1/2 bouteille de vin

SOIRÉE CHAMPS-ÉLYSÉES - à partir de 195 €

Foie gras de canard clafoutis de figues confites et éclats de pistaches

Ou Fraicheur de coquillages et haddock fumé, sucrine et huile de sésame

Ou Belles crevettes au piment d'Espelette, petit épeautre au coulis de homard

Dos de cabillaud façon matelote, poitrine de veau confite, compotée d'échalotes et poêlée de champignons

Ou Filet de canette aux quatre épices, laqué au miel d'agrumes et déclinaison de choux

Ou Pièce de veau à la moutarde violette, polenta aux fruits secs et betteraves braisées

Comme un vacherin marron-poire, compotée de poire

Ou Opéra exotique mangue coco passion

Ou Croustillant chocolat crémeux aux deux citrons, marmelade citron amande

1/2 bouteille de Champagne Brut 1^{er} cru

Créations de la Maison **LENÔTRE**
PARIS

SOIRÉE TRIOMPHE - à partir de 300 €

Accueil coupe-file et emplacement privilégié, programme «Paris Merveilles», apéritif, eau minérale, café et mignardises

Amuse-bouche : Homard acidulé aux châtaignes et au 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, fraîcheur de quinoa et pignons de pin

Noix de Saint-Jacques au Comté, dorées au vin d'Arbois et gratin de légumes

Ou Filet de bœuf rôti, sauce à la truffe et gingembre, beignets de salsifis et cappuccino de pommes de terre truffé

Coupe d'agrumes, sorbet citron zeste et pousse de réglisse

Ou Chocolat noisette, alliance moelleux et craquant

Créations de la Maison **LENÔTRE**
PARIS

1/2 bouteille de Champagne Ruinart ou Taittinger

SOIRÉE PLUME - from €130

Gravlax salmon steak, pickled carrots, coloured radishes and pomegranate coulis

Or Cream of pumpkin soup, mushroom royale with cashew nuts

Duo of prawns and squid in lobster coulis with tarragon, gnocchi and spinach fondue

Or Veal shank with foie gras sauce, potato rosette and braised chicory with orange

Crisp milk chocolate finger with Piedmont hazelnuts

Or Bluebell dessert, chestnut mousse, heart of black fruits

No drinks included

SOIRÉE ÉTOILE - from €170

Gravlax salmon steak, pickled carrots, coloured radishes and pomegranate coulis

Or Cream of pumpkin soup, mushroom royale with cashew nuts

Duo of prawns and squid in lobster coulis with tarragon, gnocchi and spinach fondue

Or Veal shank with foie gras sauce, potato rosette and braised chicory with orange

Crisp milk chocolate finger with Piedmont hazelnuts

Or Bluebell dessert, chestnut mousse, heart of black fruits

A glass of champagne + 1/2 bottle of wine*

SOIRÉE CHAMPS-ÉLYSÉES - from €195

Duck foie gras, clafoutis of fig confit and pistachio chips

Or Fraicheur of shellfish and smoked haddock, gem lettuce and sesame oil

Or Prawns with Espelette pepper, small spelt bulghur with lobster coulis

Matelote-style cod fillet, veal breast confit, shallot compote and pan-fried mushrooms

Or Four spice fillet of duckling, glazed with citrus honey and variation on cabbage

Or Veal with purple mustard, polenta with dried fruit and braised beetroot

Chestnut-pear Vacherin-style cake, pear compote

Or Exotic mango cocoa and passion fruit Opéra

Or Creamy chocolate crisp with two lemons, almond lemon marmalade

Maison **LENÔTRE** creations
PARIS

1/2 bottle of champagne Brut 1er cru*

SOIRÉE TRIOMPHE - from €300

Vip direct access, privileged seating, aperitif, programme of the show, mineral water, coffee and sweet petits fours

Appetiser : Tangy lobster with chestnuts and pumpkin, caviar and sweet almond emulsion

Pan-fried foie gras, pink sugared almonds, pear slow cooked in hibiscus juice

Or Flaked crab in shellfish vinaigrette, fraîcheur of quinoa and pine nuts

Scallops with Comté, seared with Arbois wine and vegetable gratin

Or Roast fillet of beef, truffle and ginger sauce, salsify fritters and truffled potato cappuccino

Citrus fruit bowl, lemon zest sorbet and liquorice shoots

Or Chocolate and hazelnut, combination of soft and crisp

Maison **LENÔTRE** creations
PARIS

1/2 bottle of champagne Ruinart or Taittinger*