



MENU DU MOMENT PARISIAN DINER GLASS OF CHAMPAGNE

3 steps menu with a glass of Champagne

Salmon tartar, mango and coriander,
fresh ginger and combava lemon vinaigrette

7 hours's beef confit with chef's spices,
young pea mousseline and new vegetables

Homemade chocolate Royal
Viennoise, crunchy praliné,
dark chocolate mousse





MENU DU MOMENT

DINER PARISIEN COUPE DE CHAMPAGNE

Menu en 3 étapes avec une coupe de Champagne

Tartare de saumon, mangue et coriandre,
vinaigrette au gingembre frais et citron combava

Confit de bœuf de 7h aux épices du chef,
mousseline de jeunes petits pois et légumes nouveaux

Royal au chocolat Maison
Viennoise, croustillant praliné,
mousse au chocolat noir

