



MENU DU MOMENT

RIVE GAUCHE LUNCH GLASS OF CHAMPAGNE

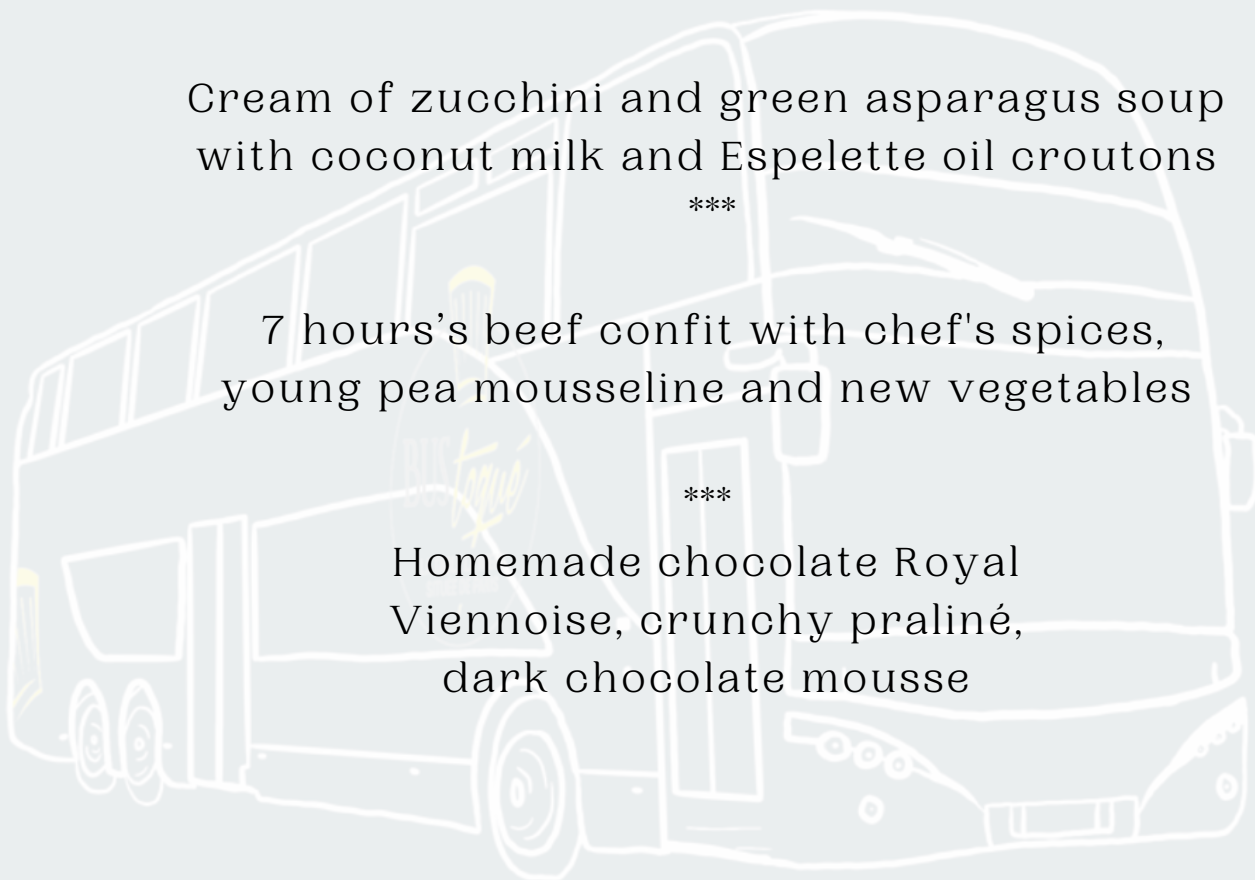
4 steps menu with a glass of Champagne

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

Cream of zucchini and green asparagus soup
with coconut milk and Espelette oil croutons

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
DEJEUNER RIVE GAUCHE COUPE DE CHAMPAGNE
Menu en 4 étapes avec une coupe de Champagne

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

Velouté de courgettes et asperges vertes
parfumé au lait de coco, croûtons à l'huile d'Espelette

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

