



MENU DU MOMENT

PARIS BY NIGHT DINER GLASS OF CHAMPAGNE

5 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

Selection of cheeses from the Fromagerie de Paris
(Eric Lefebvre, Best Worker in France)

Camembert with truffle, Cantal between two AOP, Morbier AOP
sucrine and fig jam



Homemade chocolate Royal
Viennoise, crunchy praliné,
dark chocolate mousse



MENU DU MOMENT

PARIS BY NIGHT COUPE DE CHAMPAGNE

Menu en 5 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

Assortiment de fromages de la Fromagerie de Paris
(Eric Lefebvre, Meilleur Ouvrier de France)
Camembert à la truffe, Cantal entre deux AOP, Morbier AOP
sucrine et confiture de figues



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