



MENU DU MOMENT

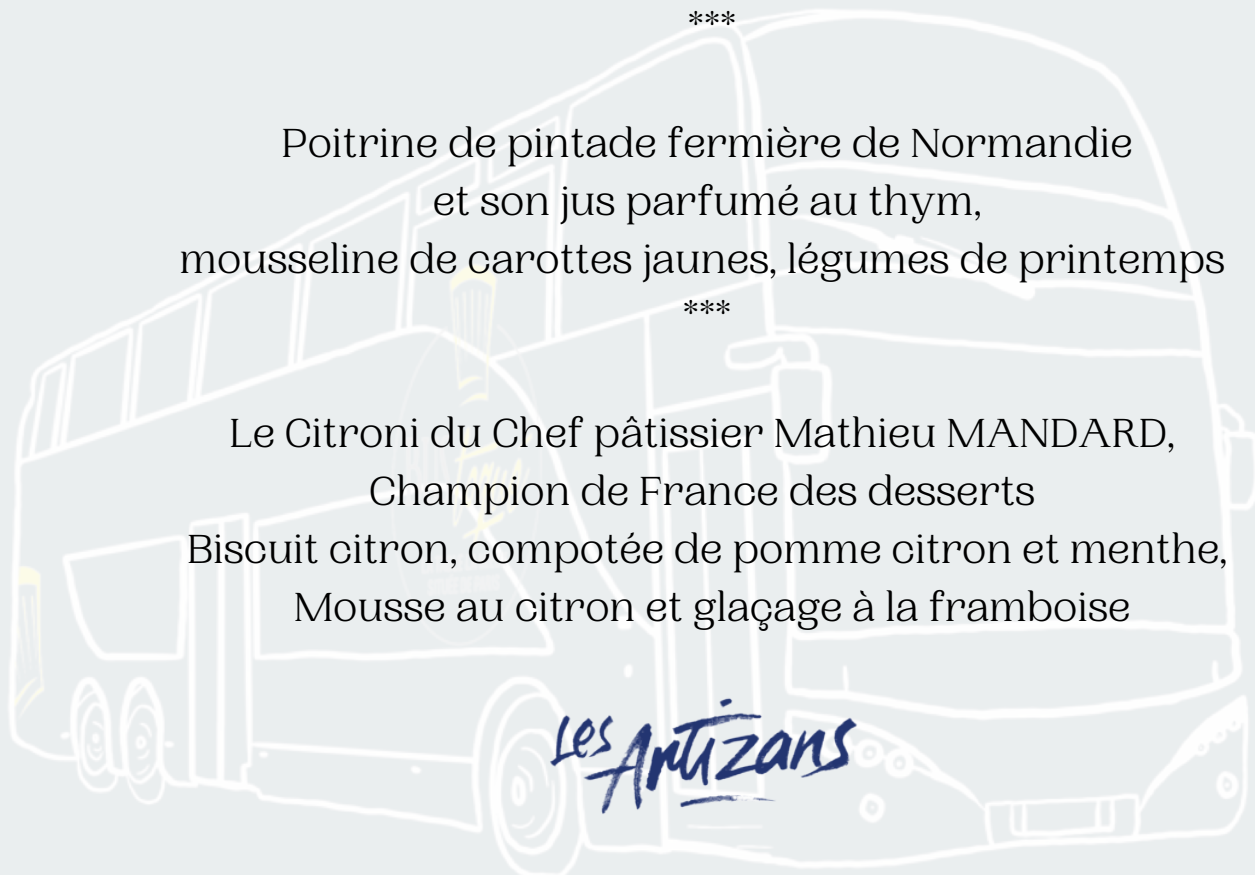
DINER PARISIEN COUPE DE CHAMPAGNE

Menu en 3 étapes avec une coupe de Champagne

Tartare de Daurade Royale à la mangue et coriandre,
vinaigrette fruits de la passion

Poitrine de pintade fermière de Normandie
et son jus parfumé au thym,
mousseline de carottes jaunes, légumes de printemps

Le Citroni du Chef pâtissier Mathieu MANDARD,
Champion de France des desserts
Biscuit citron, compotée de pomme citron et menthe,
Mousse au citron et glaçage à la framboise





MENU DU MOMENT PARISIAN DINER GLASS OF CHAMPAGNE

3 step menu with a glass of Champagne

Tartar of sea bream with mango and coriander,
passion fruit vinaigrette

Breast of farmhouse guinea fowl
from Normandy with thyme juice
yellow carrot mousseline, spring vegetables

Le Citroni by pastry chef Mathieu MANDARD,
French Dessert Champion
Lemon biscuit, lemon and mint apple compote,
Lemon mousse and raspberry glaze

les Artizans