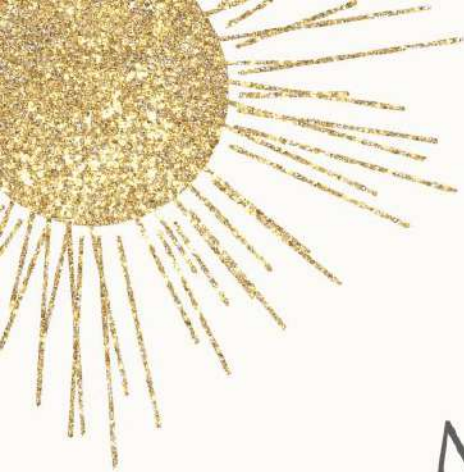




MENU DU MOMENT DEJEUNER RIVE GAUCHE

Menu en 4 étapes

E N T R É E S

Tartare de Bar à la coriandre,
grenade et vinaigrette au gingembre

Soupe fraîche de tomates anciennes rôties,
framboises et croûtons grillés à l'huile d'olive

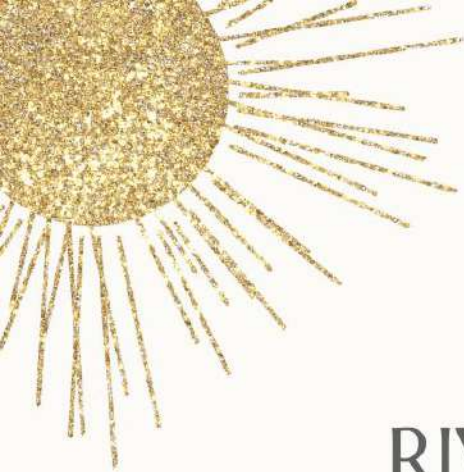
P L A T

Boeuf fondant du Limousin à la sarriette,
purée de petits pois, légumes du moment
et jus de viande

D E S S E R T

Délice de chocolat blanc à la fraise
(Biscuit Génoise, craquelin et crème mousseuse
au chocolat blanc, marmelade de fraise)





RIVE GAUCHE LUNCH

4-step menu

S T A R T E R S

Sea bass tartar with coriander,
pomegranate and ginger vinaigrette

Fresh soup of roasted heirloom tomatoes,
raspberries and toasted croûtons
with olive oil

M A I N C O U R S E

Melt-in-the-mouth Limousin beef with savory,
pea purée, vegetables of the moment and gravy

D E S S E R T

White chocolate strawberry delight
(Genoise cookie, cracker and sparkling cream
with white chocolate, strawberry marmalade)

