

## **MENU GUSTAVE EIFFEL**

### **ENTRÉES / STARTERS**

Pressé de volaille, céleri et foie gras de canard

*Pressed poultry, celery and duck foie gras*

*ou/or*

Saumon mariné et légumes du printemps

*Marinated salmon and spring vegetables*

*ou/or*

Daurade en ceviche, velouté de petit pois, œuf de saumon et nouilles croustillantes

*Sea bream ceviche, cream of peas, salmon egg and crispy noodles*

### **PLATS/ MAIN COURSES**

Merlu, fenouil «fondant-croquant», bouillon du poisson, thé Earl Grey infusé

*Hake fish, "softy-crunchy" fennel, fish broth, infused Earl Grey tea*

*ou/or*

Suprême de volaille cuisiné aux morilles, riz basmati et pointes d'asperges vertes

*Chicken supreme slow-cooked with morels, basmati rice & green asparagus tips*

*ou/or*

Multicolore de légumes, œuf parfait et parmesan

*Multicolored vegetables, perfect egg and parmesan*

### **DESSERTS**

Robe « framboise-passion »

*The "raspberry-passion" dress*

*ou*

Chocolat « Cancan »

*"Cancan" Chocolate*

\*\*\*

Menu Printemps / Été 2022 – Signé Guy Savoy, chef 3\*  
*Spring /Summer Menu 2022 – Signed by Guy Savoy, 3\* chef*