



MENU DU MOMENT PARIS BY NIGHT

Menu en 5 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

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

F R O M A G E S

Camembert aux truffes, Cantal entre deux AOP,
Morbier AOP, sucrones et confit de figues noires

D E S S E R T

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





MENU DU MOMENT PARIS BY NIGHT

5-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

C H E E S E S

Camembert with truffles, Cantal entre deux AOP,
Morbier AOP, sucaines and black fig confit

D E S S E R T

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

