



PARIS BY NIGHT COUPE DE CHAMPAGNE

Menu en 5 étapes avec une coupe de Champagne

E N T R É E S

Tartare de bar Mangue-Cebette
vinaigrette à la pomme confite
et pickles d'oignons rouges

Crème de petits pois, curcuma et lait de coco
croûtons à l'huile de paprika

P L A T

Confit de noix de bœuf 7 heures
thym, citronnelle
Mousseline de patate douce,
légumes de saison et jus de viande

F R O M A G E S

Camembert aux truffes, Cantal entre deux AOP,
Morbier AOP, sucrine et confiture de figues

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)



PARIS BY NIGHT GLASS OF CHAMPAGNE

5-step menu with a glass of Champagne

S T A R T E R S

Mango-Cebette sea bass tartar
candied apple vinaigrette
and red onion pickles

Cream of pea, turmeric and coconut milk croutons
with paprika oil

D I S H

7 hours beef knuckle confit, thyme, lemongrass
Sweet potato mousseline,
seasonal vegetables and meat juice

C H E E S E S

Camembert with truffles, Cantal entre deux AOP,
Morbier AOP, sucrine and fig jam

D E S S E R T

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