



MENU DU MOMENT

PARIS BY NIGHT COUPE DE CHAMPAGNE

Menu en 5 étapes avec une coupe de Champagne

Gaspacho de petits pois à la menthe
et vinaigre de Xérès, mirepoix de fraise

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

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

Assortiment de fromages de la Fromagerie de Paris
(Eric Lefebvre, Meilleur Ouvrier de France)
Camembert à la truffe, Cantal entre deux AOP, Morbier AOP



Le Citroni de Mathieu Mandard ,
Champion de France des desserts
biscuit citron, compotée de pomme citron et menthe,
mousse au citron et glaçage à la framboise

les Artizans



MENU DU MOMENT

PARIS BY NIGHT DINER GLASS OF CHAMPAGNE

5 step menu with a glass of Champagne

Pea gazpacho with mint and sherry vinegar,
strawberry mirepoix

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

Selection of cheeses from the Fromagerie de Paris
(Eric Lefebvre, Best Worker in France)

Camembert with truffle, Cantal between two AOP, Morbier AOP



Le Citroni by pastry chef Mathieu MANDARD,
French Dessert Champion

Lemon biscuit, lemon and mint apple compote,
Lemon mousse and raspberry glaze

les Artizans