



PARIS 6.00 pm

STARTERS

Block of duck foie gras and toasted baguettine
Caesar salad with smoked salmon and anchovy cream
Cream of carrot soup with coconut milk 🌱

MAIN COURSES

Haunch of veal, grated potato with herbs and spiced jus
Fillet of salmon, sautéed vegetables and dill cream
Crozets pasta, crispy vegetables and carrot and coriander jus 🌱

PDO CHEESES OR DESSERTS

Duo of cheeses
Bourdaloue pear tart in a glass 🌱
Black Forest gâteau (*wild cherries in Kirsch*)
Choux pastry profiterole

Coffee or tea

SELECTION OF WINES

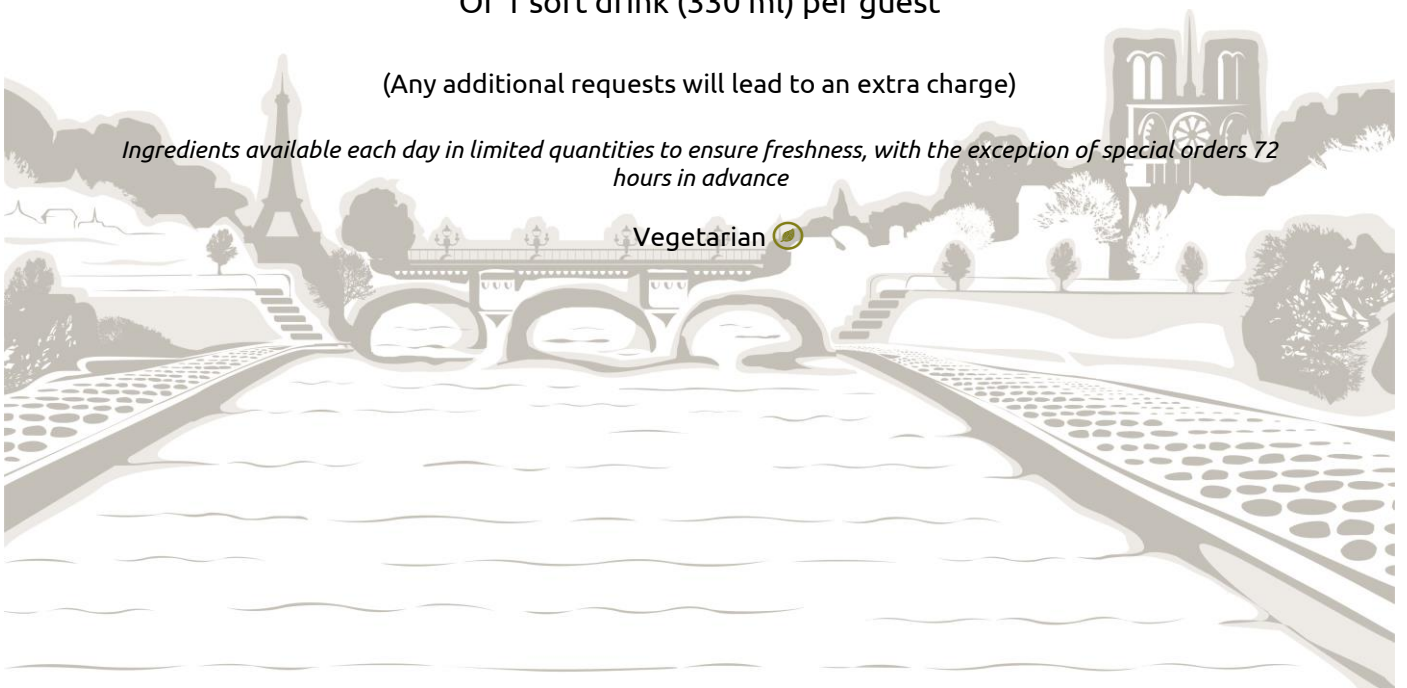
Mouton Cadet
Bordeaux 'Agneau'
(1 bottle for 2 guests)

1 bottle of Evian (750 ml) for 2 guests
Or 1 soft drink (330 ml) per guest

(Any additional requests will lead to an extra charge)

Ingredients available each day in limited quantities to ensure freshness, with the exception of special orders 72 hours in advance

Vegetarian 🌱





PARIS 18h00

ENTRÉES

Bloc de foie gras de canard, baguettine toastée
Salade façon césar au saumon fumé, crème d'anchois
Velouté de carottes au lait de coco 🌱

PLATS

Quasi de veau, râpée de pomme de terre aux herbes, jus aux épices
Pavé de saumon, légumes sautés, crème d'aneth
Pâtes de crozets, légumes croquants, jus de carotte à la coriandre 🌱

FROMAGES OU DESSERTS

Duo de fromages
Verrine façon poire Bourdaloue 🌱
Forêt noire (*cerises au kirsch*)
Chou profiterole

Café ou thé

VINS AU CHOIX

Mouton Cadet
Bordeaux 'Agneau'
(1 bouteille pour 2 personnes)

1 bouteille d'Evian (75 cl) pour 2 personnes
Ou 1 soft (33 cl) pour 1 personne

(Toute autre demande sera en supplément)

Quantité des mets limitée chaque jour pour assurer la fraîcheur, sauf commande spéciale sous 72 heures

Végétarien 🌱

