

SOIRÉE PLUME - Desde 130 €

Gambones marinados al aceite de oliva y tartar de remolacha al rábano picante

○ Crema fina de lentejas verdes, panacota de pistacho y magret ahumado

Pastel de lucio y salmón con setas silvestres, peras fundentes y salsa a la langosta con estragón

○ Pechuga de pollo de corral en su jugo con salsa al foie y polenta de frutos secos y castañas

Crujiente de chocolate «Guanaja» y cremoso de chocolate con leche al haba tonka

○ Dulce contemporáneo de café, mascarpone y nuez

Bebidas no incluidas

SOIRÉE ÉTOILE - Desde 170 €

Gambones marinados al aceite de oliva y tartar de remolacha al rábano picante

○ Crema fina de lentejas verdes, panacota de pistacho y magret ahumado

Pastel de lucio y salmón con setas silvestres, peras fundentes y salsa a la langosta con estragón

○ Pechuga de pollo de corral en su jugo con salsa al foie y polenta de frutos secos y castañas

Crujiente de chocolate «Guanaja» y cremoso de chocolate con leche al haba tonka

○ Dulce contemporáneo de café, mascarpone y nuez

Una copa de champán + 1/2 botella de vino*

SOIRÉE CHAMPS-ÉLYSÉES - Desde 195 €

Foie de pato con sésamo tostado, mango y salsa de fruta de la pasión

○ Ensalada de buey de mar con corteza de limón y tabulé de verduras crocantes

○ Fricasé de cangrejos y bocados de la reina de pollo con raviolis de Royans de queso

Lomo de pato con salsa de miel y pimienta de Timut, salsifí en salsa y chalota rellena

○ Ternera con jengibre confitado y tartaleta de endivias caramelizadas

○ Vieiras en salsa de algas con muselina de chirivías y calabaza

Dulce de merengue con nata montada y salsa de chocolate

○ Tarta Vacherin de coco con nata montada, merengue y coulis de frutas de invierno

○ Tartaleta de pera con sorbete y coulis de frutas exóticas

Creaciones de la Maison **LENÔTRE**
PARIS

1/2 botella de champán Brut premier cru*

SOIRÉE TRIOMPHE - Desde 300 €

Recepción personalizada, mejor mesa garantizada, programa "Paris Merveilles", agua, café y delicias

Para comenzar

Vieiras a la plancha con cremoso de chirivías al aroma de trufa

Foie de pato a la plancha con verduras guisadas y perlas de tapioca

○ Medallón de bogavante con salsa anisada de crustáceos y delicias de pomelo y aguacate

Solomillo de buey al coñac «Fine Champagne», bocaditos de pasta choux al queso rellenos y capuchino de patata trufada

○ Lubina en salsa de moluscos al cilantro con hojaldre de verduras

Bizcocho esponjoso almibarado a la fruta de la pasión

○ Pasión de chocolate Truffé Chocolat

Creaciones de la Maison **LENÔTRE**
PARIS

1/2 botella de champán Ruinart o Taittinger*