

SOIRÉE PLUME - à partir de 130 €

Belles crevettes marinées à l'huile d'olive, tartare de betterave au raifort

Ou Fine crème de lentilles vertes, panna cotta pistache et magret fumé

Biscuit brochet et saumon aux champignons des bois et poireaux fondants, sauce homardine à l'estragon

Ou Suprême de volaille fermière, jus au foie gras, polenta aux fruits secs et marrons

Entremets finger café et mascarpone

Ou Carré chocolat « Guanaja », crèmeux lacté Tonka

Boisson non incluse

SOIRÉE ÉTOILE - à partir de 170 €

Belles crevettes marinées à l'huile d'olive, tartare de betterave au raifort

Ou Fine crème de lentilles vertes, panna cotta pistache et magret fumé

Biscuit brochet et saumon aux champignons des bois et poireaux fondants, sauce homardine à l'estragon

Ou Suprême de volaille fermière, jus au foie gras, polenta aux fruits secs et marrons

Entremets finger café et mascarpone

Ou Carré chocolat « Guanaja », crèmeux lacté Tonka

Une coupe de Champagne + 1/2 bouteille de vin

SOIRÉE CHAMPS-ÉLYSÉES - à partir de 195 €

Foie gras de canard au sésame grillé, mangue au jus de passion

Ou Emietté de tourteau aux zestes de citron, taboulé de légumes croquants

Ou Fricassée d'écrevisses et sot l'y laisse, ravioles du Royans

Filet de canette, sauce au miel et poivre de Timut, salsifis au jus et échalote farcie

Ou Pièce de veau au gingembre confit et tatin d'endives caramélisées

Ou Saint-Jacques au jus d'algues, mousseline de panais et potiron

Meringue gourmande chantilly, sauce chocolat

Ou Vacherin coco, coulis de fruits d'hiver

Ou Poire en mirliton et en sorbet, coulis exotique

1/2 bouteille de Champagne Brut 1^{er} cru

Créations de la Maison **LENÔTRE**
PARIS

SOIRÉE TRIOMPHE - à partir de 300 €

Accueil coupe-file et emplacement privilégié, programme «Paris Merveilles», apéritif, eau minérale, café et mignardises

Amuse-bouche : Saint-Jacques snackée, royale de panais à l'arôme truffé

Foie gras de canard poêlé, pot-au-feu de légumes et perles du Japon

Ou Homard en médaillon, coulis de crustacés anisé, suprêmes de pomelo et avocat

Filet de bœuf à la fine Champagne, gougères farcies, cappuccino de pommes de terre truffées

Ou Bar au jus de coquillages à la coriandre, fin feuilleté végétal

Baba kouglof exotique

Ou Le truffé chocolat

Créations de la Maison **LENÔTRE**
PARIS

1/2 bouteille de Champagne Ruinart ou Taittinger