

SOIRÉE PLUME - desde 130 €

Gambas al pesto rojo con crema nizarada fría de verduras al cebollino

○ Salmón marinado estilo gravlax, verduritas de colores encurtidas con vinagre balsámico y huevo duro

Dorada con reducción de crustáceos anisada, quinoa con verduras de verano y salsa especiada de tomate

○ Pechuga de pintada al romero con alioli de calabacín y polenta con aceitunas negras

Dúo de chocolate y albaricoque con crema ligera de almendra

○ Semiesférico de fresa

Bebidas no incluidas

SOIRÉE ÉTOILE - desde 170 €

Gambas al pesto rojo con crema nizarada fría de verduras al cebollino

○ Salmón marinado estilo gravlax, verduritas de colores encurtidas con vinagre balsámico y huevo duro

Dorada con reducción de crustáceos anisada, quinoa con verduras de verano y salsa especiada de tomate

○ Pechuga de pintada al romero con alioli de calabacín y polenta con aceitunas negras

Dúo de chocolate y albaricoque con crema ligera de almendra

○ Semiesférico de fresa

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

SOIRÉE CHAMPS-ÉLYSÉES - desde 195 €

Pannacotta de espárragos verdes con ensalada de buey de mar a la albahaca

○ Foie con crocante de pistachos y gruê de cacao acompañado de fresas confitadas en vinagre balsámico

○ Gambones al aceite de limón con gazpacho especiado y rosetón de tomates de colores con mozzarella

Bacalao con curry de coco y risotto exótico de calamares sazonados con pimiento de Ezpeleta

○ Lomo de pato lacado con caramelo de granada y almendras, melocotones a la verbena y rosetón de patata

○ Ternera asada a las hierbas provenzales, calabacín relleno y ñoquis con aceitunas y piñones

Tarta Opéra de verano con chocolate y frambuesa

○ Delicia estilo vacherin con jarabe de fresa, nata montada a la albahaca y merengue crocante

○ Cremoso de sémola con jubileo de cerezas y almendras crocantes

1/2 botella de champán Brut 1^{er} cru*

Creaciones Maison **LENÔTRE**
PARIS

SOIRÉE TRIOMPHE - desde 300 €

Recepción personalizada, mejor mesa garantizada, aperitivo, programa, agua, café y delicias.

Gelatina de bullabesa azafranada con perlas de tobiko

Foie a la plancha con melón, virutas de magret ahumado y salsa de vino de Banyuls

○ Medallón de bogavante con crema ligera de marisco acidulado al vinagre de jerez y tartar de aguacate y sandía

Lubina rellena de muselina de finas hierbas y limón confitado acompañada de salsa meunière, alcachofas e hinojo caramelizado

○ Lomo de buey asado con salsa provenzal de rebozuelos y tartaleta con caviar de berenjena y pimientos dulces

Flor de albaricoque de bizcocho, compota y jarabe

○ Delicia de fresa estilo Fontainebleau con jengibre confitado y magdalena tibia

1/2 botella de champán Ruinart o Taittinger*

Creaciones Maison **LENÔTRE**
PARIS