BUS toqué
LA TABLE LA MIEUX SITUÉE DE PARIS

DÉJEUNER RIVE GAUCHE

MENU EN 4 ÉTAPES

ENTRÉES

Saumon de Norvège en gravlax,
Timut et baies roses, velours de citron vert

***

Crème de panais aux senteurs d'automne,
concassé de noisettes torréfiées
et huile de paprika

PLAT

Suprême de volaille fermière rôtie aux herbes,
purée de pomme de terre à l'huile de truffe,
poêlée de champignons bruns et jus réduit

DESSERT

"Intense"

Entremet caramel et chocolat au lait

(Biscuit au cacao, croustillant praliné et gavotte, crémeux caramel,
mousse au chocolat au lait et glaçage miroir chocolat caramel)

BUS toqué
LA TABLE LA MIEUX SITUÉE DE PARIS

RIVE GAUCHE LUNCH

4 STEPS MENU

STARTERS

Norwegian salmon gravlax,
Timut pepper and pink peppercorns, lime velouté

***

Parsnip purée with autumnal aromas,
crushed roasted hazelnuts and paprika oil

MAIN COURSE

Roasted free-range chicken breast with herbs,
mashed potatoes with truffle oil,
sautéed brown mushrooms and reduced gravy

DESSERT

"Intense"

Caramel and milk chocolate
(Cocoa sponge cake, praline and Gavotte crisp, caramel cream,
milk chocolate mousse, and caramel-chocolate mirror glaze)