BUS toqué
LA TABLE LA MIEUX SITUÉE DE PARIS

DINER PARISIEN

MENU EN 3 ÉTAPES

ENTRÉE

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

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

PARISIAN DINNER

3 STEPS MENU

STARTER

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

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)