

DINER PARISIEN

Menu en 3 étapes

E N T R É E

Tartare de loup de Méditerranée,
cébette et pomme Granny Smith,
Vinaigrette au gingembre frais

P L A T

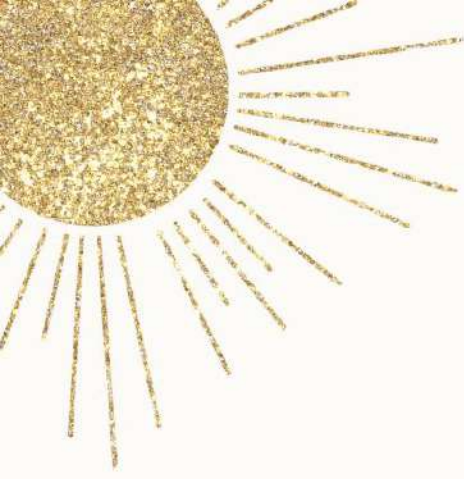
Fondant de noix de bœuf à basse température,
jus court aux herbes,
purée de carottes jaunes au cumin

D E S S E R T

Eclat exotique

(Biscuit moelleux, croustillant de gavotte praliné
amande/noisette, mousse mangue/passion/citron)





PARISIAN DINER

3-step menu

S T A R T E R

Mediterranean sea bass tartare,
spring onions and Granny Smith apples,
fresh ginger vinaigrette

M A I N C O U R S E

Slow-cooked beef tenderloin, herb-infused jus,
yellow carrot purée with cumin

D E S S E R T

Exotic delight

(Soft sponge cake, almond-hazelnut praline gavotte crisp,
mango-passion fruit-lemon mousse)

