

PARIS BY NIGHT

Menu en 5 étapes

E N T R É E S

Soupe froide de jeunes légumes verts,
(brocolis, courgettes et petits pois),
concassée de framboises et croûtons

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

F R O M A G E S

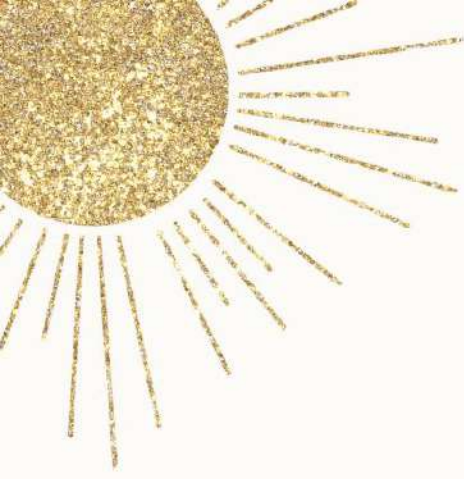
Camembert aux truffes, Cantal entre deux AOP,
Morbier AOP, sucrones et confit de figues noires

D E S S E R T

Eclat exotique

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





PARIS BY NIGHT

5-Step Menu

S T A R T E R S

Cold soup of fresh green vegetables,
(broccoli, zucchini, and peas),
with crushed raspberries and croutons

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 carrots purée with cumin

C H E E S E S

Camembert with truffles, Cantal entre deux AOP,
Morbier AOP, sucrones and black fig confit

D E S S E R T

Exotic delight

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

