BUS toqué
LA TABLE LA MIEUX SITUÉE DE PARIS

DÉJEUNER DU DIMANCHE

MENU EN 5 ÉTAPES, 2 HEURES DE PARCOURS
A PARTIR DE 85€ PAR PERSONNE

ENTRÉES

Saumon de Norvège en gravlax,
Timut et baies rosses, 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

ASSORTIMENTS DE FROMAGES

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

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

SUNDAY LUNCH

5 STEPS MENU, TWO-HOUR TOUR
FROM €85 PER PERSON

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

CHEESE PLATTERS

Camembert with truffles, Cantal (between two AOP designations),Morbier AOP, Sucrine lettuce, and black fig confit

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)