



MENU DU MOMENT DEJEUNER RIVE GAUCHE

Menu en 4 étapes

E N T R É E S

Gravlax de saumon de Norvège aux baies roses
et crème de combava

Velouté de potimarron et carottes au lait de coco
Croûtons dorés à l'huile d'olive

P L A T

Volaille fermière Normande rôtie aux fines herbes
jus court, purée de pommes de terre maison
parfumée à l'huile de truffe et légumes

D E S S E R T

Impérial de praliné Amandes-Noisettes
(Biscuit génoise imbibé au sirop gourmand, croustillant
praliné amande-noisette, mousse au caramel beurre doux
et glaçage miroir au caramel)





RIVE GAUCHE LUNCH

4-step menu

S T A R T E R S

Norwegian salmon gravlax with
pink peppercorns and kaffir lime cream

Cream of pumpkin and carrot soup with coconut milk
Golden croutons with olive oil

M A I N C O U R S E

Roasted Normandy free-range chicken with herbs
light gravy, homemade mashed potatoes
flavored with truffle oil and vegetables

D E S S E R T

Imperial praline with almonds, hazelnuts,
and sweet butter caramel

(Sponge cake soaked in gourmet syrup, crunchy
almond-hazelnut praline, sweet butter caramel mousse,
and caramel mirror glaze)

