



MENU DU MOMENT PARIS BY NIGHT

Menu en 5 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

F R O M A G E S

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

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)





MENU DU MOMENT PARIS BY NIGHT

5-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
short jus, homemade mashed potatoes
flavored with truffle oil and vegetables

C H E E S E S

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

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)

