



PARIS BY NIGHT

MENU EN 5 ÉTAPES

ENTRÉES

Saumon de Norvège en gravlax, Timut et baies roses,
velours de citron vert et pickles d'oignon rouge

Crème de panais aux senteurs d'automne,
concassé de noisettes torréfiées et huile de paprika

PLAT

Suprême de poulet fermier rôti, jus court,
purée de pomme de terre parfumée à l'huile de
truffe, poêlée de champignons bruns et légumes

FROMAGES

Camembert aux truffes, Cantal entre deux AOP,
Morbier AOP, sucrine et confit de figes 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)





PARIS BY NIGHT

5 STEPS MENU

STARTERS

Norwegian salmon gravlax, Timut pepper
and pink peppercorns, lime velouté and red onion pickles

Parsnip cream with autumnal aromas,
crushed roasted hazelnuts and paprika oil

MAIN COURSE

Roasted free-range chicken breast with reduced
gravy, truffle oil-infused mashed potato,
pan-fried brown mushrooms and vegetables

CHEESE PLATTERS

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

DESSERT

"Intense"

Caramel and Milk Chocolate Dessert
(Cocoa sponge cake, praline and Gavotte crisp, caramel cream,
milk chocolate mousse, and caramel-chocolate mirror glaze)

