



PARIS BY NIGHT

Menu en 5 étapes

E N T R É E S

Tartare de saumon à la mangue,
fraîcheur de coriandre et vinaigrette acidulée

Crème de courgettes et asperges vertes
à l'huile de paprika fumé, croûtons dorés

P L A T

Rôti de noix pâtissière de veau à la citronnelle,
jus court et mousseline de petits pois

F R O M A G E S

Camembert aux truffes, Cantal entre deux AOP,
Morbier AOP, sucrose et confiture de figues

D E S S E R T

Croustillant Passion-Vanille
Biscuit génoise, Gavotte chocolat au lait,
mousse passion-vanille, glaçage passion





PARIS BY NIGHT

5-step menu

S T A R T E R S

Salmon tartare with mango,
fresh coriander and acidulous vinaigrette

Cream of courgette and green asparagus soup
with smoked paprika oil and golden croutons

D I S H

Roast veal in pastry sauce with lemongrass,
reduced jus and pea mousseline

C H E E S E S

Camembert aux truffes, Cantal entre deux AOP,
Morbier AOP, sucrose et confiture de figues

D E S S E R T

Passion Fruit and Vanilla Crisp
Sponge cake, milk chocolate Gavotte biscuit,
passion fruit and vanilla mousse, passion fruit icing

