

MENÚ DEGUSTACIÓN

— Paris —



Micut de pato con pan de especias
y *coulis* de cerezas

Mini *Croque Monsieur* con mantequilla de trufa

Velouté Saint Germain con guisantes y bacon

Roulade de pollo y foie con ciruelas al Armagnac y
su ensaladita de champiñones de París marinados

Sorbete de naranja y Grand Marnier

Corvina *poelé* con bisque de cigalas

Solomillo de ternera al estragón con *ratatouille* y patatas fritas

Postre a elegir

Dúo de quesos con su *bouquet* de ensalada y tostas
o bien

Paris Brest

Y para terminar:

Macarons

58 € Menu por persona (IVA INCLUIDO)



TASTING MENU

— Paris —



Sweet spiced bread with micuit of duck
and cherry coulis

Mini Croque Monsieur with truffle butter

Velouté Saint Germain with peas and bacon

Chicken roulade with duck foie gras,
Armagnac-soaked prunes and marinated mushroom salad

Orange and Grand Marnier Sorbet

Grilled fillet of sea bass with a crayfish bisque

Beef sirloin with tarragon sauce, ratatouille and French fries

Dessert on your choice
Duo of cheeses with salad bouquet and toasted bread
or
Paris Brest (french pastry)

And finally...
Macarons

58 € Menu per person (VAT INCLUDED)



MENU DÉGUSTATION

— Paris —



Mi cuit de canard avec son pain d'épices
et coulis de cerises

Mini Croque Monsieur au beurre truffé

Potage Saint Germain aux petites pois et lardons

Roulade de poulet au foie gras, pruneaux à l'Armagnac
et petite salade de champignons de Paris marinés

Sorbet maison à l'orange et Grand Marnier

Filet de bar poelé avec sa bisque de langoustines

Filet de boeuf à l'estragon avec ratatouille
et pommes gaufrettes

Choisi ton dessert
Duo de fromages avec toasts de baguette
ou
Paris Brest

Et pour finir...
Macarons

58 € Menu par personne (TVA INCLUS)

