

M I D N I G H T
I N

P A R I S

3 1 D É C E M B R E 2 0 1 8

Royale d'artichaut et truffe noire

Artichoke royale, black truffle



Homard bleu rafraîchi, vinaigrette truffée

Chilled blue lobster, truffled vinaigrette



Petit pâté chaud de gibiers à plumes et foie gras

Warm feathered game and foie gras pâté



Saint-Jacques dorées, brocoli et caviar

Seared sea scallops, broccoli and caviar



Filet de bœuf au sautoir, sauce Périgueux

Pan-seared fillet of beef, Périgueux sauce



Brie de Meaux truffé

Truffle Brie de Meaux



Coing et pamplemousse, sorbet Champagne

Quince and grapefruit, Champagne sorbet



Paris tout chocolat au croustillant de pralin

Paris chocolate composition, crispy praline



590€ — 7 PLATS - DISHES