

B O N J O U R P A R I S

BLANC - WHITE

2017 Chablis 1^{er} cru ~ Troesmes ~ LE DOMAINE D'HENRI

OU - OR

ROUGE - RED

2016 Morey-Saint-Denis ~ Alain MICHELOT

95€

ENTRÉE ET PLAT OU PLAT ET DESSERT

STARTER & MAIN OR MAIN & DESSERT

UN VERRE DE VIN, EAU MINÉRIELE, CAFÉ & MIGNARDISES
ONE GLASS OF WINE, MINERAL WATER, COFFEE & DELICACIES

Royale de champignons de Paris

Paris mushroom royale

Délicat velouté de brocoli, truffe noire et caillé de brebis

Delicate broccoli velouté, black truffle and ewe's curd

OU - OR

Chair de tourteau, radis et pamplemousse

Crab meat, radish and grapefruit

OU - OR

Pressée de pintade, foie gras de canard et chou

Guinea fowl, duck foie gras and cabbage layers

Cookpot d'orge perlé, légumes de saison, condiment ail noir

*Cookpot of pearl barley and seasonal vegetables,
black garlic condiment*

OU - OR

Saint-Jacques dorées, endives, sucs de cuisson

Seared sea scallops, chicory, cooking jus

OU - OR

Pièce de veau confite, carottes fanes, citron et persil

Confit piece of veal, baby carrots, lemon and parsley

Croquant vanille / caramel beurre salé

Vanilla/salted caramel crispy composition

OU - OR

Gnanas, coco et cardamome verte

Pineapple, coconut and green cardamom

OU - OR

Paris tout chocolat au croustillant de pralin

Paris chocolate delight, crispy praline