



## MENU DU MOMENT

### PARIS BY NIGHT COUPE DE CHAMPAGNE

#### Menu en 5 étapes avec une coupe de Champagne

Tartare de saumon, pomme verte - coriandre,  
vinaigrette au gingembre frais et crème combava

\*\*\*

Velouté de courgettes et asperges vertes  
parfumé au lait de coco, croûtons à l'huile d'Espelette

\*\*\*

Confit de bœuf de 7h aux épices du chef,  
mousseline de jeunes petits pois et légumes nouveaux

\*\*\*

Assortiment de fromages de la Fromagerie de Paris  
(Eric Lefebvre, Meilleur Ouvrier de France)  
Camembert à la truffe, Cantal entre deux AOP, Morbier AOP  
sucrine et confiture de figues



\*\*\*

Chou gourmand mangue, passion,  
vanille de Madagascar :

Chou et son craquelin, insert mangue-passion  
Crème montée à la vanille de Madagascar



## MENU DU MOMENT

### PARIS BY NIGHT DINER GLASS OF CHAMPAGNE

#### 5 steps menu with a glass of Champagne

Salmon tartar with green apple and coriander,  
fresh ginger vinaigrette and combava cream

\*\*\*

Cream of zucchini and green asparagus soup  
with coconut milk and Espelette oil croutons

\*\*\*

7 hours's beef confit with chef's spices,  
young pea mousseline and new vegetables

\*\*\*

Selection of cheeses from the Fromagerie de Paris  
(Eric Lefebvre, Best Worker in France)

Camembert with truffle, Cantal between two AOP, Morbier AOP  
sucrine and fig jam



\*\*\*

Chou gourmand mango, passion  
Madagascar vanilla :

Chou and its cracker, mango-passion insert  
Madagascar vanilla whipped cream