



MENU DU MOMENT

DEJEUNER RIVE GAUCHE COUPE DE CHAMPAGNE

Menu en 4 étapes avec une coupe de Champagne

Crème de panais légèrement fumé,
infusion de thym au citron et croûtons à l'huile d'olive

Ballotine de saumon de Norvège
aux baies roses et sa sauce grelette

Rôti de noix de bœuf Limousin
aux épices du chef (Sauge et romarin),
purée de pommes de terre parfumée à la truffe,
légumes du moment et son jus de viande

Le Caramélon du Chef Pâtissier Mathieu MANDARD
biscuit crémeux au chocolat noir,
caramel beurre salé, crème vanille

les Artizans



MENU DU MOMENT

RIVE GAUCHE LUNCH GLASS OF CHAMPAGNE

4 step menu with a glass of Champagne

Lightly smoked parsnip cream,
lemon thyme infusion and olive oil croutons

Ballotine of Norwegian salmon
with pink berries and grelette sauce

Roast Limousin beef walnuts
with chef's spices (sage and rosemary),
truffle-flavoured mashed potatoes,
vegetables of the moment and meat jus

Le Caramélon by Pastry Chef Mathieu MANDARD
creamy dark chocolate cookie,
salted butter caramel, vanilla cream

les ARTIZANS