



## MENU DU MOMENT

### PARIS BY NIGHT COUPE DE CHAMPAGNE

#### Menu en 5 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

\*\*\*

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



\*\*\*

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

les Artizans



## MENU DU MOMENT

### PARIS BY NIGHT DINER GLASS OF CHAMPAGNE

#### 5 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

\*\*\*

Selection of cheeses from the Fromagerie de Paris  
(Eric Lefebvre, Best Worker in France)  
Camembert with truffle, Cantal between two AOP, Morbier AOP



\*\*\*

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

*Les Artizans*