

CENA-SPETTACOLO dalle ore 19.00

Menu validi dal 1 Ottobre 2016 al 31 Marzo 2017 *

SOIRÉE ÉTOILE - a partire da 170 €

Crema delicata di marroni, royale di funghi, magret di anatra affumicato, scaglie di castagne
Oppure Gamberetti marinati, pannacotta al cocco, caponata esotica al frutto della passione

Soufflé di salmone, emulsione di Champagne, verdure indorate in padella
Oppure Suprema di pollo ruspante, salsa tartufata, purè rustico di patate, legumi freschi alla francese

Crocante pralinato alla mandorla, cremoso al cioccolato Guanaja al latte e granella di nocciole
Oppure Éclair alla duchessa, composta di amarene, crema delicata al pistacchio

Una coppa di Champagne + 1/2 bottiglia di vino*

SOIRÉE CHAMPS-ÉLYSÉES - a partire da 195 €

Granchio allo zenzero, raviolo di ananas e pompelmi
Oppure Foie gras di anatra, farandola di carciofi, condimento alla perigordina con olio di noci
Oppure Zabaione di gamberi alla thermidor, funghi trombette dei morti e finferli

Merluzzo arrostito e baccalà mantecato con cipolline dolci caramellate e porri
Oppure Filetto di anatra al miele di agrumi, mango e rapa caramellizzati, polenta indorata al parmigiano
Oppure Vitello al vino giallo del Jura, millefoglie di patate Amandine e sedano rapa

Semifreddo meringato alla nocciola e ribes nero
Oppure Torta tutta limone
Oppure Opéra

Creazioni
della Maison



1/2 bottiglia di Champagne Brut 1^{er} cru*

SOIRÉE TRIOMPHE - a partire da 300 €

Entrata senza fila, tavolo prioritario, programma "Paris Merveilles", acqua, caffè, dolcetti.

In attesa

Cartoccio di salmone affumicato e pepe verde, panna acidula, scaglia di caviale

Foie gras in padella al vin brulé, pere e fichi caramellati, cialda con fave di cacao tostate alle quattro spezie
Oppure Cocktail di aragosta, semola di grano alle verdure croccanti, lattuga sucrine e mele granny all'aceto balsamico

Capesante in padella al kumquat confit e cardamome, crostatina di verdure
Oppure Medaglione di manzo ai pepi rari, tegame di gnocchi ai funghi e spinaci freschi, cialda di parmigiano

Trasparenza di pompelmo e mandorla
Oppure Spirale ai due cioccolati

Creazioni
della Maison



1/2 bottiglia di Champagne Ruinart oppure Taittinger*