



DINER PARISIEN

MENU EN 3 ÉTAPES

ENTRÉE

Saumon de Norvège en gravlax, Timut et baies roses
velours de citron vert et pickles d'oignon rouge

PLAT

Suprême de poulet fermier rôti, jus court,
purée de pomme de terre parfumée à l'huile de
truffe, poêlée de champignons bruns et légumes

DESSERT

“Intense”

Entremet caramel et chocolat au lait

(Biscuit au cacao, croustillant praliné et gavotte, crémeux caramel,
mousse au chocolat au lait et glaçage miroir chocolat caramel)





PARISIAN DINNER

3 STEPS MENU

STARTER

Norwegian salmon gravlax,
Timut pepper and pink peppercorns, lime velouté
and red onion pickles

MAIN COURSE

Roasted free-range chicken breast with reduced
gravy, truffle oil-infused mashed potato,
pan-fried brown mushrooms and vegetables

DESSERT

"Intense"

Caramel and Milk Chocolate Dessert
(Cocoa sponge cake, praline and Gavotte crisp, caramel cream,
milk chocolate mousse, and caramel-chocolate mirror glaze)

