SOIRÉE TRIOMPHE

300 €
SPECTACLE INCLUS
ESPETÁCULO INCLUÍDO

AMUSE-BOUCHE / PARA PACIENTAR

Homard acidulé aux châtaignes et au potiron, caviar et émulsion d'amande douce
Lagosta acidulada com castanha e abóbora, caviar e emulsão de amêndoa doce

Foie gras poêlé, dragées roses, poire confite au jus d'hibiscus
Foie gras salteado, drágeas rosa, pera confitada ao molho de hibisco

OU

Émietté de tourteau en vinaigrette de crustacés, fraîcheur de quinoa et pignons de pin
Caranguejola desfiado com vinagrete de crustáceos, preparação fria de quinoa e pinhão

Noix de Saint-Jacques au Comté, dorées au vin d'Arbois et gratin de légumes
Vieiras com Comté, douradas ao vinho de Arbois e legumes gratinados

OU

Filet de bœuf rôti, sauce à la truffe et gingembre, beignets de salsifis et cappuccino de pommes de terre truffé
Filé de carne assada, molho de trufa e gengibre, bolinhos de cercefi e cappuccino de batata trufado

CRÉATIONS DE LA MAISON LENÔTRE PARIS

Coupe d'agrumes, sorbet citron zeste et pousse de réglisse
Taça de cítricos, sorvete de limão amarelo com raspas e brotos de alcaçuz

OU

Chocolat noisette, alliance moelleux et craquant
Chocolate e avelã, associação macia e crocante

Mignardises
Pasteleria sortida

UNE DEMI-BOUTEILLE DE CHAMPAGNE OU UNE DEMI-BOUTEILLE DE VIN
MEIA GARRAFA DE CHAMPAGNE OU MEIA GARRAFA DE VINHO

CHAMPAGNE

Ruinart OU Taittinger

VIN AU CHOIX / VINHO A ESCOLHA

BLANC / BRANCO
2017/18 Bourgogne
Chablis 1er cru - Montée de Tonnerre
Domaine de Chaude Ecuelle

ROSÉ
2018 Côtes de Provence
« Côté Presqu'île » - Minuty

ROUGE / TINTO
2015 Bordeaux
Esprit de Pavie