

Menu Paris Tradition

Servi à table



Velouté de pommes de terre et haddock, crème fouettée poivrée
Pâté en croûte de volaille, marmelade de poire à la badiane



Saumon poêlé, lentilles beluga en vinaigrette chaude, émulsion homardine
Canard à l'orange comme un parmentier, mousseline de panais



Entremets coco, mangue, passion et crème fouettée coco (V)
Crème noisette et crumble (V)

Ces desserts sont une création de la Maison Lenôtre



Choix identique pour tous les convives

BOISSONS

Kir vin blanc en apéritif
Pays d'Oc IGP Chardonnay Viognier**
AOP Minervois Terroir**
Eaux minérales et café

***1 bouteille de vin pour 4 personnes*

LENÔTRE
PARIS