

### SOIRÉE PLUME - à partir de 130 €

Belles crevettes au pesto rouge, rafraîchi niçois à la civette  
**Ou** Saumon mariné façon gravlax, pickles colorés au balsamique et mimosa

Daurade au coulis de crustacés anisé, quinoa aux légumes d'été et rougail de tomates  
**Ou** Suprême de pintade au romarin, aïoli de courgettes et polenta aux olives noires

Duo chocolat abricot, crème légère à l'amande  
**Ou** Demi-sphère tout en fraise

Boissons non incluses - carte sur demande

### SOIRÉE ÉTOILE - à partir de 170 €

Belles crevettes au pesto rouge, rafraîchi niçois à la civette  
**Ou** Saumon mariné façon gravlax, pickles colorés au balsamique et mimosa

Daurade au coulis de crustacés anisé, quinoa aux légumes d'été et rougail de tomates  
**Ou** Suprême de pintade au romarin, aïoli de courgettes et polenta aux olives noires

Duo chocolat abricot, crème légère à l'amande  
**Ou** Demi-sphère tout en Fraise

Une coupe de Champagne + 1/2 bouteille de vin\*

### SOIRÉE CHAMPS-ÉLYSÉES - à partir de 195 €

Panna Cotta d'asperges vertes, fraîcheur de tourteau au basilic  
**Ou** Foie gras au croquant de pistaches et gruée de chocolat, fraises confites au balsamique  
**Ou** Gambas à l'huile de citron, rosace de tomates colorées et mozzarella, gaspacho corsé

Cabillaud coco curry, risotto exotique aux calamars relevés au piment d'Espelette  
**Ou** Filet de canette laqué au caramel de grenade et amandes, pêches à la verveine et rosace de pommes de terre  
**Ou** Pièce de veau rôtie aux herbes de Provence, courgette farcie, gnocchis aux olives et pignons de pin

L'opéra d'été chocolat framboise  
**Ou** Comme un vacherin, coulis de fraise, crème fouettée basilic, meringue croquante  
**Ou** Semoule crémeuse, jubilé de cerises et amandes croquantes

1/2 bouteille de Champagne Brut 1<sup>er</sup> cru\*

Créations de la Maison 

### SOIRÉE TRIOMPHE - à partir de 300 €

Accueil coupe-file et emplacement privilégié, apéritif au choix, programme «Paris Merveilles», eau minérale, café et mignardises

Amuse-bouche : Gelée de bouillabaisse safranée, perles de tobiko

Foie gras poêlé au melon et copeaux de magret fumé, jus de Banyuls  
**Ou** Homard en médaillon, tartare d'avocat et pastèque, légère bisque acidulée au Xérès

Bar farci aux herbes et citron confit, jus meunière, artichaut et fenouil caramélisés  
**Ou** Filet de bœuf rôti, vierge provençale aux girolles, tarte fine au caviar d'aubergine et poivrons doux

Fleur d'abricot en moelleux, compote et coulis  
**Ou** La fraise comme un Fontainebleau, pointe de gingembre confit et madeleine tiède

1/2 bouteille de Champagne Ruinart ou Taittinger\*

Créations de la Maison 