

MENU NOUVEL AN 2017

PAR FABRICE GIRAUD ET SA BRIGADE

"Paris Mon Amour"

FOIE GRAS DE VENDÉE

En royale, gelée dashi bouillon terre et mer au léger goût de fumé

HOMARD ET RIS DE VEAU

En superpositions et parfait de crustacés, jeunes poireaux au caviar

L'ŒUF BIO DE FERME TRUFFÉ

*Poché, émulsion de pomme de terre et jus corsé,
lamelles de truffes melanosporum*

TURBOT SAUVAGE

*À l'amiral, crème de langoustines, champignons glacés et
pommes vapeur*

CHEVREUIL

*À l'épine-vinette acidulée et feuille de poivre,
salsifis glacés et raviole de chou*

BRIE DE MEAUX AFFINÉ PAR MME QUATREHOMME

Aux fruits secs façon mendiant

MANDARINE À L'IMPÉRIALE

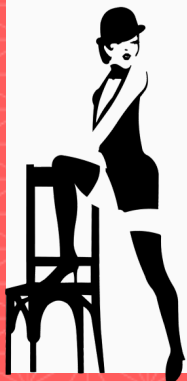
*Crème légère, suprêmes de mandarine déguisés,
sorbet mandarine impériale*

OMELETTE NORVÉGIENNE FLAMBÉE

*Aux pruneaux, à l'Armagnac, glace au miel et
biscuit aux noix du Périgord*

*Au tarif de 335 euros TTC par personne avec une
coupe de champagne Besserat de Bellefon Cuvée des Moines Brut*

*Prix nets, service compris.
Le restaurant n'accepte plus les chèques*



 maisonblanche
paris

