

OFFRE SENSATION
SENSATION OFFER

21H
9PM

TICKET ASCENSION POUR LE PREMIER ÉTAGE
LIFT TICKET FOR THE FIRST FLOOR

ENTRÉE + PLAT + DESSERT
STARTER + MAIN COURSE + DESSERT

**COUPE DE CHAMPAGNE À L'APÉRITIF + SÉLECTION DE VIN PAR
NOTRE CAVISTE + EAU MINÉRALE + CAFÉ**
GLASS OF CHAMPAGNE AS AN APERITIF + WINES SELECTION BY OUR
CELLARMAN + MINERAL WATER + COFFEE

INDIVIDUEL & GROUPE
INDIVIDUAL & GROUP

**POUR LES GROUPES À PARTIR DE 10 PERSONNES, MENU UNIQUE
COMPRENANT UNE ENTRÉE, UN PLAT, UN DESSERT IDENTIQUE
POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVES**
FOR GROUPS OF 10 PERSONS OR MORE, A SINGLE MENU INCLUDING A
SAME STARTER, A SAME MAIN COURSE, A SAME DESSERT FOR ALL
GUESTS.

MENU
MENU

ENTRÉES / STARTERS

FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT, gelée de fruit, croustillant au sésame
SEMI-COOKED DUCK FOIE GRAS with fruit gelée and a sesame seed crisp

DÉCLINAISON DE TOMATES, pesto de basilic, basilic frais
A VARIATION ON TOMATOES with basil pesto and fresh basil

TARTELETTE DE LÉGUMES, ricotta truffée, tuile dentelle
VEGETABLE TARTLET with truffled ricotta and a tuile crisp

PLATS / MAIN COURSES

SAUMON, asperges vertes rôties, caviar d'aubergine, sauce vierge aux herbes
SALMON, roast green asparagus and aubergine caviar with a herb sauce vierge

FILET DE BAR, risotto de fenouil à l'aneth, coquillages, sauce champagne
FILLET OF SEA BASS, fennel risotto with dill, shellfish and a champagne sauce

FILET DE VOLAILLE JAUNE, pleurotes, légumes de saison, jus de viande
CORN-FED CHICKEN FILLET with oyster mushrooms, seasonal vegetables and a meat jus

FROMAGE & DESSERTS / CHEESE & DESSERTS

BRIE FERMIER DE LA FERME DE LA TREMBLAYE, herbes fraîches
FERME DE LA TREMBLAYE FARMHOUSE BRIE with fresh herbs

TARTE AU PRALINÉ, ganache crémeuse à la noisette, chantilly et craquant au chocolat
PRALINE TART with creamy hazelnut ganache, whipped cream and a chocolate crisp

TARTELETTE CHOCOLAT, ganache fondante et streusel à la fleur de sel, coulis au cacao
CHOCOLATE TARTLET with fondant ganache, streusel with sea salt and a dark chocolate coulis

PAVLOVA CRAQUANTE, sorbet fraise rhubarbe, mousse légère à la noix de coco,
neige de coco râpée
CRISP PAVLOVA with strawberry-rhubarb sorbet, light coconut mousse and coconut snow

OFFRE SERVICE PREMIER
SERVICE PREMIER OFFER

21H
9PM

TICKET ASCENSION POUR LE PREMIER ÉTAGE
LIFT TICKET FOR THE FIRST FLOOR

EMPLACEMENT VUE CÔTÉ TROCADÉRO
SEATING VIEW TROCADÉRO SIDE

MENU DEGUSTATION
MISE EN BOUCHE + ENTRÉE + PLATS + DESSERT + MIGNARDISE
TASTING MENU
PATIENCE + STARTER + 2 MAIN COURSES + DESSERT + DELICACIES

COUPE DE CHAMPAGNE À L'APÉRITIF + SÉLECTION DE VIN FINS+ EAU MINÉRALE + CAFÉ
GLASS OF CHAMPAGNE AS AN APERITIF + SELECTION OF FINE WINES + MINERAL WATER + COFFEE

INDIVIDUEL & GROUPE
INDIVIDUAL & GROUP

POUR LES GROUPES À PARTIR DE 10 PERSONNES, MENU UNIQUE COMPRENANT UNE ENTRÉE, UN PLAT, UN DESSERT IDENTIQUE POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVÉS
FOR GROUPS OF 10 PERSONS OR MORE, A SINGLE MENU INCLUDING A SAME STARTER, A SAME MAIN COURSE, A SAME DESSERT FOR ALL GUESTS.

MENU
MENU

TARTELETTES DE LÉGUMES, ricotta truffée, caviar français
VEGETABLE TARTLETS with truffled ricotta and French caviar

FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT, gelée de fruit, croustillant au sésame
SEMI-COOKED DUCK FOIE GRAS with fruit gelée and a sesame seed crisp

RISONI À L'ENCRE, TAGLIATELLES DE SEICHE, légumes croquants, herbes fraîches
SQUID INK RISONI and squid tagliatelle with crisp vegetables and fresh herbs

SELLE D'AGNEAU FRANÇAIS, caviar d'aubergine, asperges vertes, jus truffé
FRENCH SADDLE OF LAMB with aubergine caviar, green asparagus and a truffled jus

CRÈMEUX NOISETTES, tuile croustillante au café, biscuit moelleux, sorbet fleur de lait, amaretto sous pression
HAZELNUT CREAM, crisp coffee tuile biscuit, soft sponge, Fior di Latte ice cream with Amaretto whipped cream

MIGNARDISES
PETITS FOURS

MENU ENFANT / CHILDREN MENU

TARTELETTES DE LÉGUMES, ricotta truffée, caviar français
VEGETABLE TARTLETS with truffled ricotta and French caviar

FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT, gelée de fruit, croustillant au sésame
SEMI-COOKED DUCK FOIE GRAS with fruit gelée and a sesame seed crisp

FILET DE VOLAILLE JAUNE, légumes de saison, jus de viande
CORN-FED CHICKEN FILLET with oyster mushrooms, seasonal vegetables and a meat jus

TARTE AU PRALINÉ, ganache crémeuse à la noisette, chantilly et craquant au chocolat
PRALINE TART with creamy hazelnut ganache, whipped cream and a chocolate crisp

MIGNARDISES
PETITS FOURS