L'ESTELLO · PARIS

FORMULE CHAMPAGNE

Champagne Treuffet Carte d'Or · coupe de bienvenue

Premier acte

LE FOIE GRAS	*Foie gras du Calife, confit d'échalote à la graine de moutarde, toast pain d'épices*
LE GRAVLAX	*Gravlax de filet de saumon, fromage frais aux herbes*
LES SAINT-JACQUES & GAMBAS	*Cassolette de la mer aux petits légumes*
LE VELOUTÉ	*Velouté de butternut et de citrouille aux éclats de noisettes, croûtons*

Crescendo

LE BŒUF BRAISÉ	*Bœuf braisé au long cours, mousseline et carottes confites*
LE SAUMON	*Pavé de saumon finement doré, mousse de céleri-rave, beurre blanc anisé à l'estragon*
LE PARMENTIER DE CANARD	*Parmentier de confit de canard, sauce aux morilles*
LE RISOTTO	*Risotto aux cèpes et aux asperges à la truffe noire*

Interlude

Symphonie de fromages affinés, empreintes du temps · en option, + 9 €

Épilogue sucré

LE CHOCOLAT	*Moelleux au chocolat, crème anglaise, glace à la vanille de Madagascar*
LE PARIS CHEESECAKE	*Cheesecake au citron, crème de limoncello et son sorbet au citron*
LES FRUITS DE SAISON	*Salade de fruits frais accompagnée de son verre de ratafia*

BOISSONS INCLUSES

Une bouteille de champagne Treuffet Carte d'Or pour deux personnes
ou une bouteille de vin Prestige pour deux personnes
Eau minérale plate ou gazeuse
Café ou thé à la menthe

Spécialité du Chef · Végétarien