

Menú Triomphe

Combinación de espárragos crudos y cocidos

Terrina de foie gras de pato y pollo, vinagreta de trufas

Ó

Ravioli de langosta fría, crema de crustáceos anisada

Róballo a la plancha, pastel de patata y setas en crema y "vin jaune"

Ó

Tournedos de ternera, gratinado de macarrones con queso Comté, salsa de pimienta

Creaciones Maison Lenôtre

Fresas, frambuesas y crema yuzu

Ó

Religieuse de limón helado

½ botella de Champán Ruinart ó Taittinger