

• **L'AUTREPROGRAMME**

Philippe Conticini est le « chef-invité » de cette saison musicale.

OUVERTURE

Assortiment de viennoiseries
Pain, beurre et confiture

SUITE

Foie gras de canard au naturel d'Arnaud Daguin, « marmelade d'herbes »
Vittelo Tonnato, mesclun
Oeufs mimosa
Lentilles crémeuses et acidulées, pour vous surprendre ...
Gnocchi de chèvre cendré, reblochonnade et amandes entières - servi chaud
Fondant de morue au chou-vert et chou-fleur - servi chaud
Pétales de charcuterie du Café Salle Pleyel
Plateau de fromages affinés

FINALE

Pleyel craquant au citron vert, crème et gelée de citron
Mousse au chocolat, pâte de fruits secs caramélisés, riz soufflé à la vanille
Poire rôtie au four, jus au calvados, chutney aux épices et pop-corn caramélisés
Agrumes frais et confits au jus d'agrumes
Assortiment de macarons
Mirlitons aux amandes

BOISSONS

Une coupe de champagne A.R. Lenoble Cuvée Intense par personne
Un jus de fruit par personne
Thé ou café à volonté

Montant par personne : 40 euros TTC

Cette proposition est non-contractuelle.
Le marché guide, chaque jour, le choix des fruits et des légumes au meilleur de leur saison.
Aussi, les ingrédients et préparations peuvent légèrement varier.

N'hésitez pas à nous faire part de vos éventuelles allergies
Prix indiqués en euros - prix nets, taxes et service compris