

MENU

INTRODUCTION SUR LES ACCORDS METS ET VINS / INTRODUCTION TO FOOD PAIRING

LA MISE EN BOUCHE / THE APPETISER ⁷

Gelée acidulée et pailletée, combawa et concombre en morceaux.
Sur le dessus : œufs de saumon de Fontaine, lime, bourrache.

Tangy Kaffir lime jelly with flecks of cucumber, topped with Brook trout roe, lime and borage.

LE ROULEAU D'AUTOMNE / THE AUTUMN SPRING ROLL ^{2 7 8 9}

Duxelles de champignons des bois, noisettes, poire, shiso rouge, feuilles d'oxalis et fines lamelles de champignons en transparence. Sauce bergamote-dashi.

Autumn-inspired spring roll with woodland mushroom duxelles, hazelnuts, pear, red shiso, oxalis leaves and thin slices of mushroom, accompanied by a bergamot-dashi sauce.

LE VEAU / THE VEAL ²

Veau cuit basse température, servi en fines lamelles comme un carpaccio.
Gremolata d'amandes torréfiées, pêche de vigne, grenade, persil, estragon, zestes de citron. Croquant sarrasin.

*Slow-cooked veal served in thin slices, carpaccio-style.
It's accompanied by a gremolata made from roasted almonds, vine peaches, pomegranate, parsley, tarragon and lemon zest, and a gourmet buckwheat crisp.*

LA LANGOUSTINE / THE LANGOUSTINE ^{3 7 8 14}

Langoustine snackée, fines tranches de fenouil mariné, coriandre en graines et en cress.
Bouillon tempéré au lait de coco, gingembre, citronnelle, galanga.

Lightly seared langoustine served with thin slices of marinated fennel and coriander seeds and greens, accompanied by a warm broth made from coconut milk, ginger, lemongrass and galangal.

LE FROMAGE / THE CHEESE ⁹

Chource, prunes à l'huile de truffe blanche, fleur de Verveine.
Pain toasté farine de sarrasin.

*Chource accompanied by plums with white truffle oil and verbena flowers.
Served with a lightly toasted buckwheat-flour bread.*

LA COUPOLE DES 130 ANS / DOME BIRTHDAY CAKE ^{1 2 5 9}

Craquant amandes et biscuit madeleine à l'huile d'olive,
mousse légère romarin-citron, cœur d'abricot.

*Almond biscuit on an olive-oil-infused madeleine base,
with an airy lemon-rosemary mousse and an apricot centre.*

BOISSONS / DRINKS ¹⁰

Une coupe de Champagne Moët Impérial.
Eau infusée maison au sureau et agrumes, servi en carafe. Eau plate en carafe.

*A glass of Moët Impérial Champagne.
Homemade elderberry and citrus infused water, served in a carafe. Still water, served in a carafe.*



× MOËT & CHANDON

GOÛTER AÉRIEN

LA COUPOLE DES 130 ANS ^{1 2 5 9}

Craquant amandes et biscuit madeleine à l'huile d'olive,
mousse légère romarin-citron, cœur d'abricot.

.....

BOISSONS ¹⁰

Une coupe de Champagne Moët Impérial.
Eau infusée maison au sureau et agrumes, servi en carafe. Eau plate en carafe.

.....

AERIAL AFTERNOON TEA

THE DOME BIRTHDAY CAKE ^{1 2 5 9}

Almond biscuit on an olive-oil-infused madeleine base,
with an airy lemon-rosemary mousse and an apricot centre.

.....

DRINKS ¹⁰

A glass of Moët Impérial Champagne.
Homemade elderberry and citrus infused water, served in a carafe. Still water, served in a carafe.

Allergènes :

1. Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut) et produits à base de ces céréales. 2. Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, noix de cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches) et produits à base de ces fruits. 3. Crustacés et produits à base de crustacés. 5. Œufs et produits à base d'œufs. 7. Poissons et produits à base de poissons. 8. Soja et produits à base de soja. 9. Lait et produits à base de lait (y compris de lactose). 10. Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10mg/l. 14. Mollusques et produits à base de mollusques.

Allergens :

1. Cereals containing gluten (wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut) and products containing these cereals. 2. Tree nuts (almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecans, macadamias, Brazil nuts, Queensland nuts, pistachios) and products containing these tree nuts. 3. Crustaceans (shellfish) and products containing crustaceans. 5. Eggs and products containing eggs. 7. Fish and other fish-based products. 8. Soy and other soy-based products. 9. Milk and other dairy products (including lactose). 10. Sulphur dioxide and sulphites a concentration of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre. 14. Molluscs and products containing molluscs.