

Mistinguett Menu

Terrine de Canard au Foie Gras “Montmartre”, Chutney de fruits
Terrine of Duck Foie Gras “Montmartre”, Fruit Chutney

or

**Gambas “Mistinguett” aux Epices Fumées, Tartare de Légumes,
Vinaigrette aux Herbes**
“Mistinguett” King Prawns with Smoked Spices, Vegetable Tartar,
Vinaigrette with Herbs



**Suprême de Poulet Jaune “Frou Frou” cuit au Sautoir, Crème de Morilles
et Pâtes Fraîches**

“Frou Frou” Sauteed Corn-Fed Chicken Supreme, Morel Cream and
Fresh Pasta

or

**Pavé de Saumon Rôti “Cabaret”, Beurre Blanc Nantais, Pomme à
l’Anglaise et Tomates en Grappille**
“Cabaret” Baked Salmon Fillet, French White Butter, Boiled Potatoes and
Grape Tomatoes on the Vine



Tendresse de Fruits Rouges, Guimauves Fruitées et Sauce Framboise
“Tendresse” of Red Berries, Fruity Marshmallows and Raspberry Sauce

or

Gourmandise d’un Echiquier aux Trois Chocolats, Perles Croquantes
Gourmandise of Three Chocolates “Echiquier” Pastry, Crispy Chocolate
Pearls



Belle Epoque Menu

Foie Gras de Canard à la Fleur de Sel, Vinaigrette de Mangue, Roquette en Salade et Toast Grillé

Duck Foie Gras with Sea Salt, Mango Vinaigrette, "Roquette" Salad and Grilled Toast

or

Tarte Fine de Homard "à la Parisienne", Tomate Concassée et Chiboust Homardine, Salade d'Herbes

Lobster thin Pie "à la Parisienne", Crushed Tomato and Lobster Chiboust Cream, Herbs Salad



Filet de Bar Poêlé, Risotto Crémeux aux Champignons des Bois, Crème de Mousserons

Fried Sea Bass Fillet, Creamy Risotto with Wood Mushrooms, Meadow Mushroom Cream

or

Faux-filet "1889", Poêlée de Grenailles au Thym, Haricots Verts au Beurre Frais, Sauce au Poivre

Sirloin Steak "1889", Small Fried Potatoes with Thyme, French Beans with Fresh Butter, Pepper Sauce



Saint Honoré aux Framboises, Crème Fouettée Légère, Croquant Feuilleté au Caramel

"Saint Honoré" with Raspberries, Light Whipped Cream, Crunchy Caramel Pastry

or

Opéra "Moulin Rouge", Ailes en Chocolat, Sauce Chocolat et Noisette

"Moulin Rouge" Opera Pastry, Chocolate Wings, Chocolate Hazelnut Sauce

or

Gourmandise d'un Echiquier aux Trois Chocolats, Perles Croquantes

Gourmandise of Three Chocolates "Echiquier" Pastry, Crispy Chocolate Pearls



Toulouse~Lautrec Menu

**“Festival” de Saumon Fumé Norvégien, Tarama, Perles de Truite et
Avruga, Toast Grillé**

*“Festival” of Norwegian Smoked Salmon, Tarama, Trout Roe and
Avruga, Grilled Toast*

or

**Farci de Limande Sole “Féerie”, Crème Acidulée et Salade de Jeunes
Pousses**

“Féerie” Stuffed Dover Sole, Tangy Cream and Young Shoots in Salad



**Vapeur de Daurade Royale, Sauce Champagne, Ecrasé de Pommes de
Terre**

Steamed Gilt Head Sea Bream, Champagne Sauce, Mashed Potatoes

or

Veau Poêlé “Valentin”, Sauce Suprême, Riz Pilaf et Oignons Grelots

*“Valentin” Sauté of Veal, White Supreme Sauce, Pilaf Rice and Small
White Onions*



Opéra “Moulin Rouge”, Ailes en Chocolat, Sauce Chocolat et Noisette

*“Moulin Rouge” Opera Pastry, Chocolate Wings, Chocolate Hazelnut
Sauce*

or

“Tendresse” de Fruits Rouges, Guimauves Fruitées, Sauce Framboise

“Tendresse” of Red Berries, Fruity Marshmallows and Raspberry Sauce

