

The Hoxton, Paris

85€

AMUSE-BOUCHE

Tartelette tarama
citron, aneth

Un verre de Champagne

ENTRÉES

Gâteau de crêpes au saumon
crème crue, œufs de truite

Foie gras gélifié hypocras
brioche, chutney de saison

Tarte à la crème de betterave fumée (v)
billes de betteraves multicolores, feuille de brick, voile d'aneth

PLATS

Homard européen
condiment corail, pommes grenailles et algues en papillote,
bisque de homard

Bœuf Wellington
broccolinis, jus de bœuf

Gnocchi à la crème de truffe (v)
champignons

DESSERTS

Mont-Blanc
confiture de myrtille, glace vanille, pâte de marron

Millefeuille au coing
crème diplomate au coing, gel de pomme, pollen

The Hoxton, Paris

85€

AMUSE-BOUCHE

Tarama tartlette
lemon, dill

One glass of Champagne

STARTERS

Salmon crêpes cake
raw cream, trout eggs

Hypocras jellified foie gras
brioche, seasonal chutney

Smoked beetroot cream tart (v)
multicolour beetroot balls, brick sheet, dill

MAINS

European lobster
coral condiment, new potatoes and seaweed papillote,
lobster bique

Beef Wellington
broccolinis, beef jus

Truffle cream gnocchi (v)
mushrooms

DESSERTS

Mont-Blanc
blueberry jam, vanilla ice cream, chestnut paste

Quince millefeuille
quince diplomate cream, apple gel, pollen