

DAME DES ARTS PARIS

PRÉSENTE

MENU DE LA SAINT-SYLVESTRE

31 DÉCEMBRE 2024

190 €/PERSONNE

COUPE DE CHAMPAGNE

TELMONT BRUT RÉSERVE DE LA TERRE

AMUSE-BOUCHE

SAUMON FUMÉ

EN MAKI, CAROTTES, CLÉMENTINES & OEUFS DE SAUMON VINAIGRÉS

SMOKED SALMON

MAKI-STYLE, CARROTS, CLEMENTINES & PICKLED SALMON ROE

POMME DE TERRE

EN GNOCCHI FAÇON « CACIO E PEPE » & TRUFFE NOIRE

POTATO

GNOCCHI « CACIO E PEPE » STYLE & BLACK TRUFFLE

SAINT-JACQUES

LAQUÉES AU MISO, SAKÉ & CHAMPIGNONS SHIITAKE

SCALLOPS

GLAZED WITH MISO, SAKÉ & SHIITAKE MUSHROOMS

BOEUF

MARINÉ AU CAFÉ & GRILLÉ AU BARBECUE, PANAIS & JUS CORSÉ

BEEF

COFFEE-MARINATED AND BARBECUE-GRILLED, PARSNIPS & RICH JUS

CITRON

PRALINÉ NOISETTE, HUILE D'ESTRAGON & TAGETTE

LEMON

HAZELNUT PRALINE, TARRAGON OIL & MARIGOLD

MARRON

FAÇON MONT BLANC, BUTTERNUT CONFIT, CITRON VERT & BISCUIT COCO

CHESTNUT

MONT BLANC STYLE, CONFIT BUTTERNUT, LIME & COCONUT BISCUIT

INFORMATIONS ET RÉSERVATIONS : RESTAURANT@DAMEDESARTS.COM