

*Festival de feux d'artifice  
pyromélodique*

*Les Jardins de l'Hôtel de Paris*

*Dimanche 23 août 2009*

*France*

*Champagne Taittinger*

*192 € par personne*

*Pâté en croûte tout canard,  
marmelade d'oignons rouges et griottes*

*Duck pâté in a pastry crust,  
red onions marmalade and morello cherries*

❧

*Filets de rougets du pays, ratatouille minute,*

*crostini aux anchois*

*Red mullet fillets, ratatouille,  
croûtons with anchovy*

❧

*Longe de veau fermier rôtie puis tartinée*

*d'une fine brunoise, petits farcis*

*Roasted farm veal loin,  
small stuffed vegetables*

❧

*Biscuit moelleux aux amandes et citron,*

*fruits rouges de l'arrière pays*

*Tender almonds and lemon biscuit, red berries*

❧

*Mignardises et chocolats de l'Hôtel de Paris*

*Home-made delicacies and chocolates from the Hôtel de Paris*

❧

*Fasse de moka*

*Coffee*