

*Festival de feux d'artifice
pyromélodique*

Les Jardins de l'Hôtel de Paris

Mardi 7 juillet 2009

Portugal

Champagne Taittinger

192 € par personne

Gamberoni rôtis, artichauts en barigoule, roquette

Roasted prawns, artichokes barigoule-style, rocket salad



Dos d'ombrine au citron de Menton,

millefeuille de blettes gratiné, une grenobloise façon niçoise

*Corb with lemon from Menton, gratinated Swiss-chard "millefeuille"
niçoise-style grenobloise*



Canon d'agneau à la sarriette,

pomme de terre, laitue braisée

*Saddle of lamb with summer savory,
potato, braised lettuce*



Fondant chocolat/thé Earl Grey,

streusel croustillant

*Chocolate/Earl grey fondant,
crunchy streusel*



Mignardises et chocolats de l'Hôtel de Paris

Home-made delicacies and chocolates from the Hôtel de Paris



Tasse de moka

Coffee