

*Festival de feux d'artifice  
pyromélodique*

*Les Jardins de l'Hôtel de Paris*

*Vendredi 24 juillet 2009*

*Autriche*

*Champagne Taittinger*

*192 € par personne*

*Langoustines au beurre d'herbes,  
fraîcheur de tomates aux câpres, mesclun de salades*

*Dublin Bay prawns with herbs butter,  
tomatoes and capers tartar, mixed salad*

❧

*Ravioli « Al Plin » aux primeurs et truffe d'été*

*“Al Plin” ravioli with early vegetables and summer truffle*

❧

*Suprême de poulette finement panée,*

*asperges vertes, sauce Albufera*

*Thinly breaded chicken breast,  
green asparagus, Albufera sauce*

❧

*Coque de macaron framboise,*

*crémieux fromage blanc et son coulis*

*Raspberry macaroon,  
fresh creamy cheese and its sauce*

❧

*Mignardises et chocolats de l'Hôtel de Paris*

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

❧

*Tasse de moka*

*Coffee*