



# LE SAFRAN

## LE MENU DES GOURMETS

115 €

LE FOIE GRAS SE PARE DE SON UNIFORME

*Foie gras with Harlequin of gingerbread and mulled wine jelly*

MOËT & CHANDON GRAND VINTAGE ROSÉ 2008

Ou / or

L'INCONTOURNABLE ESQUIMAU DE L'ENTRACTE

*Eskimo pie and chopped penny bun*

\*\*\*\*\*

LA LOTTE REVÊT SON HABIT DE LUMIÈRE

*Monkfish medaillon, vegetables mosaic, carrot-orange sauce*

PINOT BLANC, MISE DE PRINTEMPS, DOMAINE JOSMEYER, 2015

Ou / or

LE CANARD A ESSAYÉ D'ÊTRE UN CRACHEUR DE FEU

*Grilled duck breast fillet and slightly beechwood-smoked, Savoy cabbage millefeuille*

CROZES HERMITAGE, CUVÉE INSPIRATION, DOMAINE DE LA VILLE ROUGE, 2014

\*\*\*\*\*

NOS PÉCHÉS MIGNONS

*Candy apple and candy floss*

MOËT & CHANDON GRAND VINTAGE 2008

Ou / or

LA MANDARINE JOUE L'ÉQUILIBRISTE

*Baba in a Gianduja chocolate bubble, vanilla and Tonka bean ice cream*

\*\*\*\*\*

Café et eau minérale inclus - *Coffee and water included*

(1/2 BOUTEILLE D'EAU ET UN CAFÉ PAR PERSONNE - HALF BOTTLE OF WATER AND A COFFEE PER PERSON)



Ce menu est servi à partir de 7 personnes et pour l'ensemble des convives

Origines des viandes bovines : FRANCE - *Origins of beef: FRANCE* / Prix nets, service compris - *Net price tax and service included*

HOTESSES.SAFRAN@THEGATECOLLECTION.COM - TEL : +33 01 58 36 67 97

RESTAURANT « LE SAFRAN » - HÔTEL DU COLLECTIONNEUR

51 - 57, RUE DE COURCELLES - 75008 PARIS - WWW.HOTELDUCOLLECTIONNEUR.COM