

LA GRANDE DAME

Veuve Clicquot

**Veuve Clicquot vous invite à sa Table
mettant à l'honneur
La Grande Dame dans toute sa splendeur.**

*Veuve Clicquot invites you to its Table,
honoring
La Grande Dame in all its splendor.*



SHANGRI-LA
PARIS

Table avec vue

Menu

servi avec une coupe (12cl) de
served with a glass (12cl) of
La Grande Dame Blanc 2018
320€

Amuse-bouche

Terrine de foie gras, gelée au champagne
Brioche toastée, fromage de chèvre frais et fruits secs

Foie gras terrine, champagne jelly
Toasted brioche, fresh goat cheese and dried fruits

Entrée

Starter

Ceviche de Dorade, mayonnaise au citron noir,
mangue et coriandre fraîche

Sea Bream Ceviche, black lemon mayonnaise,
mango and fresh coriander

Poisson ou viande

Fish or Meat

Filet de Saint-Pierre, sauce au champagne et caviar,
céleri et pomme de terre comme un risotto

Fillet of John Dory, Champagne sauce and caviar,
celery and potato as a risotto

ou / or

Suprême de volaille jaune, sauce poulette à la truffe noire,
mousseline de courge et légumes racines

Supreme of yellow poultry, poulette sauce with black truffle,
butternut squash mousseline and root vegetables

Dessert

Agrumes frais, nuage d'aloé vera et sorbet basilic thaï

Fresh citrus fruits, aloe vera cloud and Thai basil sorbet

ou / or

La Profiterole : choux cacao, glace vanille de Papouasie
et sauce chocolat 65% Cuba

The Profiterole: cocoa choux pastry, Papua vanilla ice cream
and 65% Cuba chocolate sauce

Volaille et boeuf d'origine France. Poultry and beef of French origin.
En cas d'allergies ou de restrictions alimentaires, merci d'en faire part à nos équipes, une carte des allergènes est à votre disposition.
The displayed price is net, tax and service included. In case of allergies or dietary restrictions, please inform our staff, an allergen list is at your disposal.