

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 trois coupes de
served with three glasses of

La Grande Dame

390€

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

Carpaccio de Saint-Jacques, vinaigrette à l'orange sanguine,
condiment à l'olive Taggiasche

*Saint-Jacques Carpaccio, blood orange vinaigrette,
Taggiasche olive condiment*

La Grande Dame Blanc 2018 (12cl)

Poisson

Fish

Médallions de Homard et gnocchis, gratiné façon Thermidor,
condiment citron et estragon

*Lobster medallions and gnocchi, Thermidor-style gratin,
lemon and tarragon condiment*

La Grande Dame Rosé 2015 (12cl)

Viande

Meat

Châteaubriant Rossini accompagné de purée
de pomme de terre à la truffe noire

*Châteaubriant Rossini accompanied by potato puree
with black truffle*

Dessert

Dans l'esprit d'un mille-feuille vanille : feuilletage caramélisé,
glace, chantilly et caviar à la vanille de Papouasie

*In the spirit of a vanilla mille-feuille: caramelized puff pastry, ice cream,
whipped cream and caviar with Papua vanilla*

ou / *or*

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

Fresh citrus fruits, aloe vera cloud and Thai basil sorbet

La Grande Dame Blanc 2015 (12cl)

Volaille et bœuf 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.