



Menu
Université Américaine de Paris
Lundi 27 mai 2019



Menu

Apéritif classique et champagne Henriot inclus

Classic Aperitif and Henriot champagne

* * * * *

Melon au magret de canard fumé, fine gelée au Muscat Beaumes de Venise

Melon with smoked duck breast, Muscat Beaumes de Venise jelly

* * * * *

*Volaille bleu, blanc cœur en deux cuissons, vierge estivale, quelques gnocchi d'une
pissaladière au citron*

*Twice baked chicken breast, summer « vierge » salsa, gnocchi with a pissaladière lemon
sauce*

* * * * *

Marquise au chocolat et pralin, anglaise café

Chocolate marquise and pralines with english coffee creme

* * * * *

Café et Mignardises

Coffee and small pastries



Vegetarian Menu

Pressé végétal antipasti, glacé à la burrata, vinaigrette d'un gaspacho

Vegetable antipasti, burrata, gazpacho vinaigrette

* * * * *

Risotto de céleri parfumé à la truffe, écume parmesan

Truffle risotto with celery, parmesan foam

* * * * *

Jubilé d'abricot à la verveine, chiboust pistaché

Apricot jubilee infused with vervain, pistachio cream

* * * * *

Café et Mignardises

Coffee and mini pastries