BUS toqué
LA TABLE LA MIEUX SITUÉE DE PARIS

DEJEUNER DU DIMANCHE

Menu en 5 étapes, 2 heures de parcours

A partir de 85€ par personne

E N T R É E S

Médaillon de cabillaud froid
cuit basse température,
légumes croquants et crème de badiane

***

Velouté de patate douce au gingembre frais et curcuma, croûtons dorés à l'huile d'olive

P L A T

Quasi de veau rôti a la sarriette,
purée de pomme de terre maison à la truffe
et jus de viande

F R O M A G E S

Camembert aux truffes, Cantal entre deux AOP,
Morbier AOP, sucrine et confit de figues noires

D E S S E R T

Impérial de Praliné et Caramel Beurre Salé
(Biscuit génoise imbibé au sirop gourmand, croustillant praliné amande-noisette, mousse au caramel beurre salé et glaçage miroir au caramel)

BUS toqué
LA TABLE LA MIEUX SITUÉE DE PARIS

SUNDAY LUNCH

5-step menu, 2-hour tour

From €85 per person

STARTERS

Cold cod medallion cooked at low temperature, crunchy vegetables, and star anise cream

***

Sweet potato soup with fresh ginger and turmeric, golden croûtons with olive oil

MAIN COURSE

Roasted veal with savory, homemade truffle mashed potatoes, and meat gravy

CHEESES

Camembert with truffles, Cantal entre deux AOP, Morbier AOP, sucrine lettuce and black fig confit

DESSERT

Imperial Praline and Salted Butter Caramel

(Sponge cake soaked in gourmet syrup, crunchy almond-hazelnut praline, salted butter caramel mousse and caramel mirror glaze)