

MONSIEUR BLEU

PALAIS DE TOKYO
RESTAURANT

SAMEDI 14 JUILLET 2018

200 €

Salade de figues, mozzarella di bufala, tomates, roquette, jambon San Daniele

Ceviche de daurade passion coco concombre

Foie gras de canard en terrine, tranches de pain grillées

Ravioles de langoustines, bouillon au curry vert

Chair de tourteau, avocat, vinaigrette mangue-passion



Tataki de thon Saku Pavot-sésame, tartare d'avocat épicé

Filet de bar rôti, légumes riviera

Filet de bœuf traditionnel au poivre ou béarnaise

Canard cuit à la broche, peau croustillante

Plin à la truffe d'été



Chèvre frais de la maison Fabre, pain toasté

Pavlova fruits rouges

Millefeuille à la vanille bourbon

Ile flottante à notre façon

Tarte citron inversée, glace verveine

Eau plate & gazeuse

Café ou thé

MONSIEUR BLEU

PALAIS DE TOKYO
RESTAURANT

SATURDAY, JULY 14TH 2018

200 €

Figs, mozzarella di bufala, tomatoes, arugula and San Daniele ham salad

Sea bream ceviche, coco, passion fruit and cucumber

Homemade duck foie gras terrine, grilled bread

Crab meat, avocado, passion fruit-mango vinaigrette

King Prawn ravioli, spicy broth



Tuna tataki, sesame and poppy seed crust, spiced avocado tartare

Roasted sea bream fillet, vegetables

Filet mignon, black pepper sauce or béarnaise

Pecking crispy duck

Plin with summer truffle



Fresh goat cheese from Fabre, toasted bread

Upside down lemon tart, verbena ice cream

Fresh berries Pavlova

Bourbon vanilla Napoleon

Ile flottante à notre façon

Flat & sparkling water
Espresso or tea