

MONSIEUR BLEU

PALAIS DE TOKYO
RESTAURANT

Vendredi 14 février 2020

Artichauts violets à cru, Parmigiano Reggiano 23
Chair de tourteau, avocat, vinaigrette mangue-passion 29
Carpaccio de Saint-Jacques à la truffe noire 34
Pizzeta à la truffe noire 32
Foie gras de canard en terrine, tranches de pain grillées 29
Ravioles de langoustines et foie gras de canard, bouillon au curry vert 32



Tagliatelles à la truffe noire 49
Tataki de thon Saku pavot-sésame, tartare d'avocat épicé 45
Black Cod caramélisé, au miso 59
Poulet fermier rôti aux morilles pour 2 personnes 42 par pers
Filet de bœuf Rossini, truffe noire 49
Cochon de lait laqué, peau croustillante 45



Assortiment de fromages 17
(Chèvre, Comté 24 mois, Brie)



Chouquettes chantilly, sauce chocolat 20
Millefeuille à la vanille bourbon 20
Meringue aux fruits exotiques 20
Cœur tout chocolat 20
Pavlova rose, litchi, framboises 20

MONSIEUR BLEU

PALAIS DE TOKYO
RESTAURANT

Friday, February 14th 2020

Artichoke salad, Parmigiano Reggiano 23
Crab meat, avocado, passion fruit-mango vinaigrette 29
Sea scallops carpaccio with black truffle 34
Black truffle Pizzeta 32
Homemade duck foie gras terrine, grilled bread 29
Crawfish ravioles, green curry broth 32



Tagliatelles with black truffle 49
Poppy-sesame seed crusted tuna tataki, spiced avocado tartare 45
Caramelized black cod, miso sauce 59
Farm raised roasted chicken, morels for two 42 par pers
Filet mignon Rossini and black truffle sauce 49
Suckling pig, crispy skin 45



Cheese assortment 17
(Goat cheese, Comté 24 months aged, Brie cheese)



Vanilla whipped cream filled choux, warm chocolate sauce 20
Bourbon vanilla Napoleon 20
Meringue exotic fruits 20
Chocolate heart 20
Pavlova litchi, rose water, raspberries 20