



Macéo – Table Parisienne

Printemps 2018

‘Au Palais Royal’

*Saumon mi-cuit au sel, crème montée au raifort,
blinis maison*

ou

*Oeuf poché, mousseline d'artichaut au xérès,
champignon sauvage & jus de viande*

&

*Filet de merlan au curry & amande, tombée de pousse
d'épinard*

ou

Quasi de veau cuit doucement, asperge verte & ail des ours

&

Mousse au chocolat au beurre salé, éclat de noisette

ou

Panna cotta vanille & mousse à la framboise

*50€ TTC par personne**

Le choix d'une entrée, d'un plat et d'un dessert doit être unique pour l'ensemble des convives

** Hors boisson / Nos menus sont sujet à modification*