

OFFRE SERVICE PREMIER
SERVICE PREMIER OFFER

21H
9PM

TICKET ASCENSION POUR LE PREMIER ÉTAGE
LIFT TICKET FOR THE FIRST FLOOR

EMPLACEMENT VUE CÔTÉ TROCADÉRO
SEATING VIEW TROCADÉRO SIDE

MENU DEGUSTATION
MISE EN BOUCHE + ENTRÉE + PLATS + DESSERT + MIGNARDISE
TASTING MENU
PATIENCE + STARTER + 2 MAIN COURSES + DESSERT + DELICACIES

COUPE DE CHAMPAGNE À L'APÉRITIF + SÉLECTION DE VIN FINS+ EAU MINÉRALE + CAFÉ
GLASS OF CHAMPAGNE AS AN APERITIF + SELECTION OF FINE WINES + MINERAL WATER + COFFEE

INDIVIDUEL & GROUPE
INDIVIDUAL & GROUP

POUR LES GROUPES À PARTIR DE 10 PERSONNES, MENU UNIQUE COMPRENANT UNE ENTRÉE, UN PLAT, UN DESSERT IDENTIQUE POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVÉS
FOR GROUPS OF 10 PERSONS OR MORE, A SINGLE MENU INCLUDING A SAME STARTER, A SAME MAIN COURSE, A SAME DESSERT FOR ALL GUESTS.

50TH TOUR EIFFEL
RESTAURANT

M E N U
M E N U

TARTELETTES DE LÉGUMES, ricotta truffée, caviar français
VEGETABLE TARTLETS with truffled ricotta and French caviar

FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT, gelée de fruit, croustillant au sésame
SEMI-COOKED DUCK FOIE GRAS with fruit gelée and a sesame seed crisp

RISONI À L'ENCRE, TAGLIATELLES DE SEICHE, légumes croquants, herbes fraîches
SQUID INK RISONI and squid tagliatelle with crisp vegetables and fresh herbs

SELLE D'AGNEAU FRANÇAIS, caviar d'aubergine, asperges vertes, jus truffé
FRENCH SADDLE OF LAMB with aubergine caviar, green asparagus and a truffled jus

CRÈMEUX NOISETTES, tuile croustillante au café, biscuit moelleux, sorbet fleur de lait, amaretto sous pression
HAZELNUT CREAM, crisp coffee tuile biscuit, soft sponge, Fior di Latte ice cream with Amaretto whipped cream

MIGNARDISES
PETITS FOURS

M E N U E N F A N T / C H I L D R E N M E N U

TARTELETTES DE LÉGUMES, ricotta truffée, caviar français
VEGETABLE TARTLETS with truffled ricotta and French caviar

FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT, gelée de fruit, croustillant au sésame
SEMI-COOKED DUCK FOIE GRAS with fruit gelée and a sesame seed crisp

FILET DE VOLAILLE JAUNE, légumes de saison, jus de viande
CORN-FED CHICKEN FILLET with oyster mushrooms, seasonal vegetables and a meat jus

TARTE AU PRALINÉ, ganache crémeuse à la noisette, chantilly et craquant au chocolat
PRALINE TART with creamy hazelnut ganache, whipped cream and a chocolate crisp

MIGNARDISES
PETITS FOURS