

OFFRE SENSATION
SENSATION OFFER

21H
9PM

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

ENTRÉE + PLAT + DESSERT
STARTER + MAIN COURSE + DESSERT

**COUPE DE CHAMPAGNE À L'APÉRITIF + SÉLECTION DE VIN PAR
NOTRE CAVISTE + EAU MINÉRALE + CAFÉ**
GLASS OF CHAMPAGNE AS AN APERITIF + WINES SELECTION BY OUR
CELLARMAN + 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 CONVIVES**
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 FLOOR EIFFEL
RESTAURANT

M E N U
M E N U

ENTRÉES / STARTERS

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

DÉCLINAISON DE TOMATES, pesto de basilic, basilic frais
A VARIATION ON TOMATOES with basil pesto and fresh basil

TARTELETTE DE LÉGUMES, ricotta truffée, tuile dentelle
VEGETABLE TARTLET with truffled ricotta and a tuile crisp

PLATS / MAIN COURSES

SAUMON, asperges vertes rôties, caviar d'aubergine, sauce vierge aux herbes
SALMON, roast green asparagus and aubergine caviar with a herb sauce vierge

FILET DE BAR, risotto de fenouil à l'aneth, coquillages, sauce champagne
FILET OF SEA BASS, fennel risotto with dill, shellfish and a champagne sauce

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

FROMAGE & DESSERTS / CHEESE & DESSERTS

BRIE FERMIER DE LA FERME DE LA TREMBLAYE, herbes fraîches
FERME DE LA TREMBLAYE FARMHOUSE BRIE with fresh herbs

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

TARTELETTE CHOCOLAT, ganache fondante et streusel à la fleur de sel, coulis au cacao
CHOCOLATE TARTLET with fondant ganache, streusel with sea salt and a dark chocolate
coulis

PAVLOVA CRAQUANTE, sorbet fraise-rhubarbe, mousse légère à la noix de coco,
neige de coco râpée
CRISP PAVLOVA with strawberry-rhubarb sorbet, light coconut mousse and coconut snow