

MENU RITZ PARIS



AMUSE BOUCHE

PISSALADIÈRE DU RITZ

PÂTE CRUSTILLANT , ONIONS, ANCHOVIES

FINGER FOOD

LE PAIN D' ÉPICES AU FOIE GRAS

FOIE GRAS PÔELÉCREME À L'OIGNONS ANIS ,
MIRTYLLE ET PERLE DE SAUTERNES

ENTRÉE

CARPACCIO DE NOIX

DE SAINT JAQUES

SAUCE AU SOYA ET HUILE A LA TRUFFE
CAVAIR NOIR ET CHIPS A L'ENCRE DE SEICHE

PLAT

BOUILLABAISSE

POISSON DU JOUR SAUCE ROUILLE , SERVIS
AVCE CROÛTONS A L'AIL BEURRE MAISON

OU

AGNEAU

CONFIT DANS SON JUS ET POWDRE DE CAFFÉ
,LÉGUMES CONFITS , PURE DE POMME DE TERRE

DESSERT

PAVLOVA AUX FRUITS TROPICAL
ET FLÛTE DE CHAMPAGNE



AMUSE BOUCHE

GINGERBREAD WITH FOIE GRAS

FOIE GRAS PAN-FRIED WITH ANISEED ONIONS,
BLUEBERRY AND PEARL OF SAUTERNES

FINGER FOOD

PISSALADIÈRE FROM RITZ

CRISPY PIZZA , WITH STUFFED ONIONS &
ANCHOVIES

ENTRÉE

SEA SCALLOPS CARPACCIO

SAUCE AU SOYA ET HUILE A LA TRUFFE
BLACK CAVIR & FISH INK CORAL

MAIN

BOUILLABAISSE

FISH OF THE DAY FRENCH SOUP WITH ROUILLE
SAUCE, SERVED WITH HOMEMADE BUTTER
GARLIC CROUTONS

OU

LAMB

CANDIED IN ITS OWN JUICE AND COFFEE
POWDER, CANDIED VEGETABLES,
MASHED POTATO

DESSERT

TROPICAL FRUITS PAVLOVA
ET FLÛTE DE CHAMPAGNE

5 plats + 1 Cocktail

150 € pp + Chef Service

MISE EN PLACE & NETTOYAGE inclus

DEGUSTATION DE VIN 55€ pp

5 plats + 1 Cocktail

150 € pp + Chef Service

MISE EN PLACE & NETTOYAGE inclus

DEGUSTATION DE VIN 55€ pp