BATEAUX MOUCHES
PARIS 1949

MENU DOUCE FRANCE
Douce France Menu

APÉRITIF
Kir cassis vin blanc *Kir with white wine*

ENTRÉES / *STARTERS*
Velouté onctueux de potimarron rôti au four, éclats de châtaignes poêlées à l'échalote et persil, filet d'huile de noix
Silky roasted red kuri squash velouté, pan-fried chestnuts with shallots and parsley, finished with a drizzle of walnut oil

Bloc de foie gras de canard français, confit de figues au miel et vinaigre balsamique, toast croustillant
French duck foie gras, fig confit with honey and balsamic vinegar, served with crisp toast

Œuf cuit à basse température à cœur coulant, fondue de poireaux à l'étouffée,
crème au parfum de truffe et croûtons dorés au beurre
Slow-cooked egg with a soft, runny yolk, gently braised leeks, truffle-infused cream and golden butter croutons

Bouquet de mâche fraîche, tranches fines de magret de canard séché et fumé et copeaux de Comté
Fresh lamb's lettuce salad, thinly sliced air-dried and smoked duck breast, and Comté cheese shavings

PLATS / *MAIN COURSES*
Fondant de joue de bœuf braisée longuement au vin rouge, traditionnel gratin dauphinois à la crème
Slow-braised beef cheek in red wine, meltingly tender, served with traditional creamy Dauphinois potatoes

Cuisse de canard confite à la peau croustillante, mijoté de lentilles vertes du Puy à la graisse de canard
Confit duck leg with crisp skin, slow-cooked Puy green lentils with duck fat

Risotto d'épeautre aux champignons forestiers, copeaux de Parmigiano Reggiano
Spelt risotto with wild woodland mushrooms and Parmigiano Reggiano shavings

Dos de merlu rôti sur peau, nappe de beurre blanc acidulé aux câpres et légumes croquants de saison
Oven-roasted hake fillet, skin-on, with a tangy caper beurre blanc and crisp seasonal vegetables

DESSERTS
Mousse glacée à la poire, crumble croustillant aux noisettes torréfiées
Chilled pear mousse, crisp crumble with toasted hazelnuts

Chou craquelin garni d'un crémeux au chocolat intense,
cerises griottes confites à la liqueur et chantilly maison
Craquelin-topped choux pastry filled with rich dark chocolate crémeux,
sour cherries steeped in liqueur and homemade whipped cream

Entremets fraîcheur au Kalamansi et cœur crémeux à la noix de coco
Refreshing calamansi entremets with a creamy coconut centre

Saint-Marcellin affiné du Maître Fromager, accompagné de son confit de figues au miel
Aged Saint-Marcellin cheese, selected by our master cheesemonger, served with fig and honey confit

CAFÉ OU THÉ / *COFFEE OR TEA*

BOISSONS / *DRINKS*
L'Oracle Rouge - Merlot - IGP Pays d'Oc - Sieur D'Arques (vin rouge)
L'Oracle Red - Merlot - IGP Pays d'Oc - Sieur d'Arques (red wine)

L'Oracle Blanc - Chardonnay - IGP Pays d'Oc - Sieur D'Arques (vin blanc)
L'Oracle White - Chardonnay - IGP Pays d'Oc - Sieur d'Arques (white wine)

(1 bouteille pour 2 personnes, carte sans alcool sur demande)
(1 bottle for 2 guests, alcohol-free menu available on request)

ou 2 softs (25/33 cl) par personne *or 2 soft drinks (25/33 cl) per person*

1 bouteille d'eau BE WTR plate ou pétillante (75 cl) pour 2 personnes
1 bottle of still or sparkling BE WTR water (75 cl) for 2 guests

Végétarien / vegetarian

12h30 *12:30 pm* | **1h45** | **90€** | **45€** (4 à 12 ans / *4 to 12 years*)

Week-ends et jours fériés / *Weekends and public holidays*

Service inclus / Service charge included

MENU ENFANT
Children's menu

VALABLE SUR TOUS LES SERVICES
VALID FOR ALL SERVICES

ENTRÉE *STARTER*
Velouté doux de lentilles et effiloché de jambon blanc
Mild lentil velouté with shredded cooked ham

PLAT *MAIN COURSE*
Suprême de poulet rôti au jus, écrasé de pommes de terre au beurre doux et petits légumes croquants
Roast chicken supreme with natural jus, buttery crushed potatoes and crisp seasonal vegetables

DESSERT *DESSERT*
Moelleux au chocolat fondant et sa crème anglaise vanillée
Warm, gooey chocolate fondant with vanilla crème anglaise

BOISSONS *DRINKS*
1 soft (25/33 cl) *1 soft drink (25/33 cl)*

(Toute autre demande sera en supplément)
Quantité des mets limitée chaque jour pour assurer la fraîcheur, sauf commande spéciale sous 72 heures
(Any other request will be charged extra) The number of covers each day is limited to ensure the freshness of our dishes unless a special request is made 72 hours in advance.