



Hôtel de Fleurie
SAINT-GERMAIN DES PRES - PARIS
★★★

LES DEUX MAGOTS

L'ART DE VIVRE PARIS

MENU: «LE NOCTURNE» (APRÈS 21H30)

En salle uniquement

FORFAIT 75€/Pers.

Apéritif* + **Entrée** + **Plat Vin** – Eau Minérale – Café

ou

Apéritif* + **Plat** + **Dessert Vin** – Eau Minérale – Café

- Coupe de Champagne Veuve Clicquot brut (13cl)

ENTRÉES

- Tartare d'avocat et crevettes roses, émulsion au citron

ou

- Pâté en croûte de canard parfumé au thym, salade verte

BOISSONS

- Un verre de vin (12,5cl)
- Eau minérale (plate ou gazeuse)
Vittel (50cl) ou Perrier fines bulles (50cl)
- Café ou Thé

PLATS

- Suprême de volaille* fermière, jus aux herbes, écrasé de pommes de terre aux herbes

ou

- Filet de bar, sauce vierge, légumes de saison (cuits vapeur)

DESSERTS

- Tarte Tatin chaude
- ou*
- Mousse au chocolat, chocolat Valrhona

*Viande d'origine française



Hôtel de Fleurie
SAINT-GERMAIN DES PRES - PARIS
★★★

LES DEUX MAGOTS

L'ART DE VIVRE PARIS

MENU: «LE NOCTURNE» (AFTER 9:30PM)

In the historical room only



PACKAGE 75€/Pers.

Appetizers* + Starters + Main dish Wine - Mineral water - Coffee

or

Appetizers* + Main dish + Dessert Wine - Mineral water - Coffee

**One glass of Champagne Veuve Clicquot brut (13cl)*

STARTERS

- Avocado and pink shrimp tartare, lemon emulsion

or

- Duck pâté en croûte seasoned with thyme, green salad

MAIN DISH

- Free-range poultry* supreme, herb juice, herbal mashed potatoes

or

- Sea bass fillet virgin sauce, steam cooked seasonal vegetables

BEVERAGES

- One glass of wine (12,5cl)
- Mineral water (still or sparkling)
- Vittel (50cl) or Perrier fines bulles (50cl)
- Coffee or tea

DESSERTS

- Hot Tatin tart
- or
- Valrhona chocolate mousse, without gluten



Meat of French origin

