



EDOUARD 7
PARIS-OPÉRA

BY B SIGNATURE
Hotels & Resorts



THANKSGIVING 2016

Jeudi 24 Novembre 2016, notre Chef vous invite à découvrir son traditionnel Diner de Thanksgiving !

On November, Thursday 24th, 2016, our Chef has prepared for you his traditional Thanksgiving Menu !

AMUSE BOUCHE

Pain de viande au lard fumé, bouquet de frisée

Traditional Meatloaf with Bacon, "Frisée" style Salad

ENTRÉE - STARTER

Velouté de potiron, maïs aux épices douces, châtaigne et crème légère, pain de maïs

Delicate Cream of Pumpkin Soup, Spicy Little Corn, Chestnuts and Corn Bread

PLAT - MAIN COURSE

Traditionnelle Dinde farcie de Thanksgiving

Pommes caramélisées, écrasée de patates douces au sirop d'érable, Sauce Grenade

Turkey Stuffed with Chestnuts and Nuts, 5 Mashed Sweet Potatoes, Caramelized Apples, Gravy Sauce with Cranberries

DESSERT

Cheesecake de potimarron, biscuit épicé, noix de pecan et caramel

Sweet and Spicy Pumpkin Cheesecake, Pecan Nuts and Caramel

MENU SANS BOISSONS / *WITHOUT DRINKS: 59€ per person*

MENU BOISSONS / *WITH DRINKS: 79€ per person*

(2 verres de vin et une bouteille d'eau minérale /
2 glasses of wine and 1 bottle of water)

LA CUISINE L'E7 - 39 AVENUE DE L'OPERA - 75002 PARIS
01.42.61.86.11 - restauration@edouard7hotel.com