



Menu

The American University of Paris
Graduation Gala Dinner
Friday, May 23, 2025



Menu

*Filet de bar marine en carpaccio, huile d'agrumes
et fines herbes, crème acidulée au citron vert*

*Marinated sea bass fillet carpaccio, citrus oil and
herbs, tangy lime cream*

*Filet de volaille jaune poêlé, jus de cuisson au
vinaigre de xérès, fricassée de pommes grenailles et
courgettes*

*Pan-fried yellow poultry fillet, sherry vinegar
cooking juices, fricassee of new potatoes and
zucchini*

*Croustillant fromage blanc et fruits rouges
White cheese crispy cake with red fruits*



Vegetarian Menu

*Carpaccio de choux rave cuit et mariné aux
segments d'agrumes et condiment acidulé au
fencuil et pomme verte.*

*Kohlrabi carpaccio cooked and marinated with
citrus segments and tangy fennel and green apple
condiment.*

*Patate douce confite au four, saquée à la harissa
douce et sauce chimichurri, blesotto au parmesan*

*Baked candied sweet potato, glazed with mild
harissa and chimichurri sauce, parmesan blesotto*

Salade de fruits frais

Fresh fruit salad