

# LES PARISIENS

*restaurant*

---

*Menu du  
31 décembre 2025*

---

*Le chef  
THIBAUT SOMBARDIER  
vous invite à célébrer le Nouvel An à travers un voyage  
gourmand alliant finesse et authenticité.*

## MENU

— 280 € —

## ACCORD METS ET VINS

— 150 € —

MADELEINE SALÉE

POMMES GAUFRETTES AU SAUMON

HUÎTRE EN FINE GELÉE D'EAU DE MER

Coulis de cresson

---

HOMARD BLEU

Macédoine de légumes coraillés

VELOUTÉ DE CHÂTAIGNE

Siphon de foie gras, éclats de truffe noire

---

FILET DE TURBOT RÔTI

Beurre blanc au vin jaune, légumes d'hiver glacés

FILET DE BŒUF FAÇON ROSSINI

Sauce périgourdine, purée de pommes de terre à la truffe

---

SORBET PASSION

Muscat moelleux

ORANGE MERINGUÉE

Miel de citronnier

# LES PARISIENS

*restaurant*

---

*Menu for  
31 December 2025*

---

*Chef  
THIBAUT SOMBARDIER  
invites you to celebrate the New Year  
with a gourmet journey  
where finesse meets authenticity.*

## MENU

---

280 €

---

## FOOD AND WINE PAIRING

---

150 €

---

SAVORY MADELEINE

POTATO WAFFLE WITH SALMON

OYSTER IN A FINE SEAWATER JELLY

Watercress coulis

---

LOBSTER SALAD

Coral mixed vegetables

CHESTNUT VELOUTÉ

Foie gras siphon, black truffle shavings

---

ROAST TURBO FILET

Beurre blanc with yellow wine, glazed winter vegetables

ROSSINI STYLE BEEF FILLET

Périgord sauce with truffle mashed potatoes

---

PASSION SORBET

Sweet muscat

ORANGE MERINGUE

with lemon tree honey