

LES PARISIENS

restaurant

*Menu du
31 décembre 2025*

*Le chef
THIBAULT 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
HUIÎTRE 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
THIBAULT 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