

# LES PARISIENS

*restaurant*

---

*Menu du  
24 décembre 2025*

---

*Le chef  
THIBAULT SOMBARDIER  
vous invite à célébrer le réveillon de Noël à travers  
un voyage gourmand alliant finesse et authenticité.*

MENU

---

190 €

---

ACCORD METS ET VINS

---

150 €

---

MADELEINE SALÉE  
POMMES GAUFRETTES AU SAUMON  
HUÎTRE EN FINE GELÉE D'EAU DE MER  
Coulis de cresson

---

TARTARE DE SAINT-JACQUES  
Gelée légère acidulée

AIGUILLETTES DE BAR  
Beurre blanc au champagne, pousses  
de tétragone, caviar

---

SUPRÈME DE VOLAILLE FERMIÈRE DES LANDES  
Sauce Albufera, purée de pomme de terre truffée

---

TROU NORMAND

---

BISCUIT ROULÉ  
AU CHOCOLAT ET ÉPICES

# LES PARISIENS

*restaurant*

---

*Menu for  
24 December 2025*

---

*Chef  
THIBAULT SOMBARDIER  
invites you to celebrate Christmas Eve  
with a gourmet journey  
where finesse meets authenticity.*

## MENU

---

190 €

---

## FOOD AND WINE PAIRING

---

150 €

---

AVORY MADELEINE  
POTATO WAFFLE WITH SALMON  
OYSTER IN A FINE SEAWATER JELLY  
Watercress coulis

---

SCALLOPS TARTARE  
Light acidulous jelly

SEA BASS FILET  
Champagne beurre blanc sauce,  
tetragnes shoots, caviar

---

FARM POULTRY FILET FROM THE LANDES  
Albufera sauce, truffled mashed potatoes

---

TROU NORMAND

---

CHOCOLATE AND SPICES  
ROLLED BISCUIT