LES PARISIENS

restaurant

Menu du
24 décembre 2026

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

MENU

190 €

ACCORD METS ET VINS

100 €

BLINIS, CRÈME CRUE ET CAVIAR KAVIARI
CHOU, SAUMON FUMÉ, RAIFORT
HUITRE GILLARDEAU N°3
Gelée au champagne

TARTARE DE SAINT-JACQUES
Céleri et pomme verte

FILET DE SOLE
Sauce Normande, tombée de cresson, truffe noire

MAGRET DE CANARD
Foie gras poêlé, sauce à l'orange, endives rôties

TROU NORMAND

POIRE RÔTIE AUX ÉPICES
Ganache noisette, crème glacée aux marrons

LES PARISIENS

restaurant

Menu for
24 December 2026

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

MENU

190 €

FOOD AND WINE PAIRING

100 €

BLINIS, RAW CREAM, KAVIARI CAVIAR
CABBAGE, SMOKED SALMON, HORSERADISH
GILLARDEAU NO.3 OYSTER
Champagne gelée

SCALLOPS TARTARE
Celery and green apple

SOLE FILET
Normandy sauce, watercress, black truffle

DUCK BREAST
Seared foie gras, orange sauce, roasted endives

TROU NORMAND

ROASTED PEAR WITH AUTUMN SPICES
Hazelnut ganache, chestnut ice cream