LES PARISIENS

restaurant

Menu du
31 décembre 2026

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

140 €

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

CARPACCIO DE LANGOUSTINE
Vinaigrette corail, agrumes et chou-fleur

VELOUTÉ DE CHÂTAIGNE
Foie gras, éclats de truffe noire

SAINT-JACQUES SNACKÉES
Tombée de poireaux, siphon au cidre

BŒUF WELLINGTON
Sauce périgourdine, purée de pommes de terre truffée

TROU NORMAND

MANDARINE GIVRÉE
Liqueur de Napoléon

LES PARISIENS

restaurant

Menu for
31 December 2026

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

MENU

280 €

FOOD AND WINE PAIRING

140 €

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

LANGOUSTINE CARPACCIO
Coral vinaigrette, citrus and cauliflower

CHESTNUT VELOUTÉ
Foie gras, black truffle

SCALLOPS
Leeks, cider espuma

BEEF WELLINGTON
Périgord sauce, truffle mashed potatoes

TROU NORMAND

FROZEN MANDARIN
Napoléon liqueur