

LES AILES

MENU DU NOUVEL AN
CHEF EXÉCUTIF THOMAS ROSSI

40 RUE LEGENDRE, PARIS 17E
+33 (0) 1 78 77 70 00

AU PROGRAMME

À PARTIR DE 19H30
UN DÎNER EN 5 TEMPS

Savourez les derniers instants de l'année
220€ par personne

Enjoy the final moments of the year
220€ per person

Feu d'artifice depuis le rooftop
et sa vue panoramique.

Fireworks from the rooftop
with its panoramic view.

DJ set vibrant,
au rythme d'un Paris qui scintille.

Enjoy a vibrant DJ set
matching the sparkle of Paris.



CARPACCIO DE SAINT-JACQUES,
MOSTARDA DI CREMONA
EN VINAIGRETTE ET CAVIAR

Scallop carpaccio, Mostarda di Cremona
vinaigrette and Caviar

CÉLERI RÔTI,
CRÉMEUX DE PERSIL BEURRÉ
ET ESPUMA DE NOISETTE

Roasted celery, buttered parsley cream
and hazelnut espuma

RAVIOLE DE HOMARD BLEU,
SAUCE NANTUA

(Supp. Truffe blanche 30€)

Blue lobster raviolo, Nantua sauce
(Supp. White truffle 30€)

Comme un trou Normand

VOLAILLE FARCIE AU FOIE GRAS
ET SON JUS, CAROTTES CHANTENAY,
& LES CUISSSES DANS UN
BOUILLON D'HIVER TRUFFÉ

Poultry with foie gras and jus, Chantenay carrots,
& the thighs in a truffled winter broth

VANILLE, YUZU ET LITCHI,
LAIT RIBOT GIVRÉ

Vanilla, yuzu and lychee,
frozen buttermilk