

TEMPLE & CHAPON

NEW YEAR'S EVE 2025

APPETIZERS

Caviar bump

caviar oscietra, raw cream and brioche bread

Gratinated « Les perles de l'Impératrice » oyster by Joël Dupuch

Champagne Sabayon

Croque Truffe

bone-in ham and aged Comté cheese



Jerusalem artichoke velouté

de-shelled soft-boiled egg and Melanosporum black truffle

STARTER

Scallop carpaccio

artichoke, watercress and black truffle, turmeric vinaigrette

or

Foie gras terrine

honey-glazed red kuri squash, toasted brioche

MAIN COURSE

Wild turbot

potato mille-feuille and morel sauce

or

Roasted Capon Supreme

chestnuts and red kuri squash

or

Macaroni

36-month aged cheddar,
Melanosporum black truffle

DESSERT

Forêt Noire

light dark-chocolate entremet with
Kirsch-soaked cherries

or

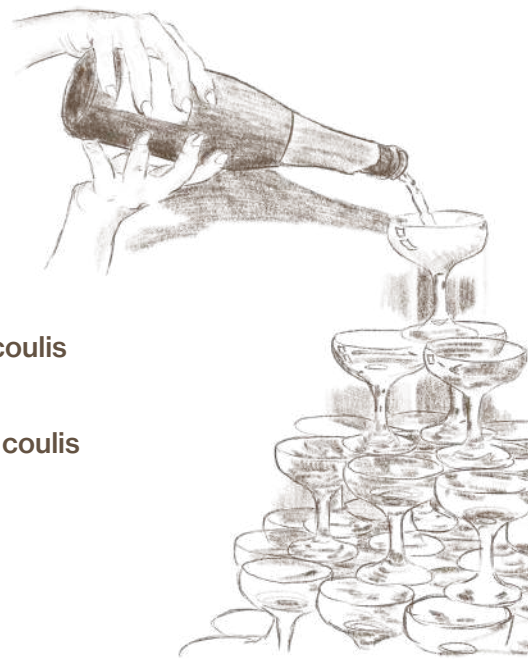
Mont Blanc

chestnut cream, meringue and blackcurrant coulis

or

Frozen coconut

coconut sorbet, exotic fruits and passion fruit coulis



180€ / PERS

**Vegetarian option available upon request.
Net price, service included.*



TEMPLE & CHAPON

REVEILLON DE LA SAINT-SYLVESTRE 2025

POUR COMMENCER

Bump de caviar
caviar osciètre, crème crue et pain brioché

Hûître « Les perles de l'Impératrice » de Joël Dupuch
gratinée au four, sabayon au champagne

Croque truffe
jambon à l'os et comté affiné



Velouté de topinambour
œuf coque sans coque et truffe noire Melanosporum

ENTRÉE

Carpaccio de Saint Jacques*
artichaut, cresson et truffe noire, vinaigrette au curcuma
ou
Foie gras en terrine
potimarron confit au miel, brioche toastée

PLAT

Turbot sauvage
millefeuille de pomme de terre et sauce aux morilles
ou
Chapon rôti
marrons et potimarrons
ou
Macaroni
cheddar affiné 36 mois,
truffe noire Melanosporum

DESSERT

Forêt noire
entremet léger au chocolat noir, cerises au Kirch
ou
Mont Blanc
crème de marron, meringue et coulis de cassis
ou
Coco givrée
sorbet à la noix de coco,
fruits exotiques et coulis au fruit de la passion



180€ / PERS

**Option végétarienne disponible sur demande
Prix TTC, service inclus*

