



17 boulevard Poissonniere - Paris 2 // mail : info@grandsboulevardshotel.com
www.grandsboulevardshotel.com +33 (0) 1 85 73 33 33



MENU

NOUVEL AN 2025

Pour commencer

CRUDO DE NOIX DE SAINT-JACQUES
pesto de poireaux grillés, sauce au Savagnin

STRACCIATELLA
caviar & carpaccio de radis

FOIE GRAS
yuzu, colatura d'anchois & brioche moelleuse

Entrées

RAVIOLI DEL PLIN
courge et beurre noisette, truffe noire & sabayon au miso

BAR POCHÉ
aïoli à l'huître, blettes & combawa

Plat

POULARDE RÔTIE
cardoncelli, endives, bergamote & sauce Albufera

Desserts

SGROPPINO (sorbet citron, vodka, prosecco)

PANETTONE de la maison Biasetto

TIRAMILLEFEUILLES

• 150€ PAR PERSONNE •



17 boulevard Poissonniere - Paris 2 // mail : info@grandsboulevardshotel.com
www.grandsboulevardshotel.com +33 (0) 1 85 73 33 33



MENU

NOUVEL AN VÉGÉTARIEN

Pour commencer

TARTARE DE BETTERAVE FUMÉE
noisettes, Cacioricotta

STRACCIATELLA
carpaccio de radis & algue Dulse

PITHIVIERS DE CÉLERI RAVE
pignons de pin & confiture à l'ail noir

Entrées

RAVIOLI DEL PLIN
courge et beurre noisette, truffe noire & sabayon au miso

TEMPURA DE CHOU-FLEUR
aïoli, blettes & combawa

Plat

CARDONCELLI LAQUÉ AU JUS DE CÈPES
endives caramélisées & bergamote

Desserts

SGROPPINO (sorbet citron, vodka, prosecco)

PANETTONE de la maison Biasetto

TIRAMILLEFEUILLES

• 120€ PAR PERSONNE •



17 boulevard Poissonniere - Paris 2 // mail : info@grandsboulevardshotel.com
www.grandsboulevardshotel.com +33 (0) 1 85 73 33 33



MENU

NEW YEAR'S EVE

To begin

SCALLOP CRUDO

grilled leek pesto, Savagnin wine sauce

STRACCIATELLA

caviar & radish carpaccio

FOIE GRAS

yuzu, anchovy colatura & soft brioche

Starters

RAVIOLI DEL PLIN

pumpkin, brown butter, black truffle & miso sabayon

POACHED SEABASS

oyster aioli, Swiss chard & kaffir lime

Main Course

ROASTED POULARDE

cardoncelli mushrooms, endives, bergamot & Albufera sauce

Desserts

SGROPPINO (lemon sorbet, vodka, prosecco)

PANETTONE by Maison Biasetto

TIRAMILLEFEUILLES

• 150€ PER PERSON •



17 boulevard Poissonniere - Paris 2 // mail : info@grandsboulevardshotel.com
www.grandsboulevardshotel.com +33 (0) 1 85 73 33 33



MENU

NEW YEAR'S EVE VEGETARIAN

To begin

SMOKED BEETROOT TARTARE

hazelnuts, Cacioricotta

STRACCIATELLA

caviar & radish carpaccio

CELERIAC PITHIVIERS

pine nuts & black garlic jam

Starters

RAVIOLI DEL PLIN

pumpkin, brown butter, black truffle & miso sabayon

CAULIFLOWER TEMPURA

aioli, Swiss chard & kaffir lime

Main Course

CARDONCELLI MUSHROOMS

glazed with porcini jus, caramelized endives & bergamot

Desserts

SGROPPINO (sorbet citron, vodka, prosecco)

PANETTONE by Maison Biasetto

TIRAMILLEFEUILLES

• 120€ PER PERSON •